



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MANTARLI SÜT DANASI KOTLETİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

12 dilim bonfile veya biftek,
25 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
70 gram sadeyağ,
400 gram kütlür mantarı,
500 gram patates,
1 baş soğan,
1 limon,
1 kaşık domates salçası,
1 bardak et suyu,
1 bardak süt,
5 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
100 gram füme et.

Yapımı: Mantarların saplarındaki topraklı bölümleri kesip attıktan sonra nemli bir çuval parçasıyla sürterek zarlarını giderin ve dilim dilim doğrayıp kararmamaları için limonlu suyun içine atın. 20 gram sadeyağla 3 kaşık zeytinyağını bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanı katarak kavurun. Soğanlar pembeleştikten sonra mantarları süzün ve soğanın içine atın. Yeteri kadar karabiberle tuz serpip bunları 2-3 dakika kavurun. Sonra bir bardak ılık et suyunda eritilmiş domates salçasını katın ve tenceredekileri vakit vakit karıştırarak orta ısı ateşte pişirin. Beri yanda patatesleri üzerlerindeki toprakların gitmesi için bol suda yıkayın. Sonra tuzlu suda haşlayın. Kabaklarını soyun ve makinadan geçirerek ezin. Sonra bu püreyi 25 gram sadeyağ ve bir çimdik tuzla birlikte bir tavaya koyarak kabı hafif ateşe oturtun. Bir tahta kaşıkla karıştırarak bir bardaklık sütü azar azar katıp püreye yedin. Püre birkaç dakika kaynadıktan sonra ateşten indirin ve rendelenmiş kaşer peynirini serpip karıştırın. İyice dövülmüş olan etleri kalan sadeyağla zeytinyağının içinde kızartın. Etlerin her yanı iyice kızarıncaya yeteri kadar tuz ve karabiber serpin. Kabın ağzını örtüp orta ısı ateşte etleri pişirin. Beri yanda hazırlanmış olan püreyi pyrex bir kayık tabağa dökün ve tabağın her tarafına yayın. Kayık tabağı kızgın fırına sürün ve patates püresinin üstü kızarıncaya kadar fırında tutun. Patates püresi gratine olunca kabı fırından çıkarın. Et dilimlerini tavadan çıkartın ve pürenin üstüne yanyana dizin. Bunların üzerlerine birer dilim füme pançeta oturtun. Pişmiş olan mantarlı salçayı da etlerin üzerine döktükten sonra pyrex kayık tabağı tekrar fırına sürün ve beş dakika bırakın. Sonra bu lezzetli kotleti servis yapın.