



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ETLİ VE PİDELİ MANTAR

<https://www.elele.com.tr>

500 gr mantar
250 gr kuşbaşı dana eti
1 su bardağı sıcak su
3 domates
1 salçalık kırmızıbiber
1 patates
2 taze soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1/4 pide ekmeği (tercihen bayat)
3 çorba kaşığı sıvı yağı

Mantarları temizleyip dörde kesin. Patatesi soyup küp şeklinde kesin. Biberi temizleyip zar şeklinde doğrayın. Taze soğanı temizleyip kıyın. Pideyi küçük doğrayın. Patatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Sarımsakları kıyın. Domatesleri rendeleyin. Sıvı yağın 1 çorba kaşığı kadarını tavada ısıtıp sarımsak ve pide ekmeklerini kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış dereotunu ilave edin. Kalan sıvı yağı tencerede ısıtıp eti kavurun. Rendelenmiş domates ve mantarları ekleyip kavurun. Salçalık biber, patates ve sıcak suyu ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp pideli karışım ve taze soğanı ekleyin. Sıcak servis yapın.

