

Etli Mantar Sote

Malzemeler

250 g Kusbasi et
500 g Mantar
1 kucuk bas Sogan
1 Domates
1 yesil Biber
1 kirmizi Biber
4 yemek kasigi sivi Yag
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Mantarlari dograyip limonlu suda 10 dk kadar haslayin (kararmasini onlemek icin). Kusbasi eti sivi yagda kavurun. Ince dogranmis sogan, yesil biber, kirmizi biberi ekleyip 5 dk daha kavurun, haslanan mantari ve domatesi ekleyip baharatini katin ve yumusayana kadar pisirin.