

## Etli Mantar

### Malzemeler

1 paket mantar julyen dogranmis  
yarim kilo julyen dogranmis dana eti  
1 buyuk sogan kucuk kucuk dogranmis  
kirmizi ve yesil sivri biber  
2 yemek kasigi domates salcasi  
tuz  
karabiber

### Yapilisi

Ilk olarak tavayi ocaga alin ve sogan ,salca ve domatesleri koyarak kavurun. 5 dakika kavurduktan sonra etleri de ekleyip ve hepsini beraber kavurmaya basliyoruz.Etler iyice kavrulduktan sonra son olarak mantarlari da atip 1 su bardagi su ekleyip suyunu cekene kadar pisiriyoruz. Pistikten sonra baharatlari da ekleyip altini kapatiyoruz..servise hazir. ellerimize saglik