

Firinda Mantarli Et Sote

Malzemeler

500 gr Kusbasi Et,
1 Paket Kultur Mantari
2 adet Domates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 adet Sogan
2 adet Sivri Biber
2 yemek kasigi misirozu yagi
Tuz, Karabiber,

Yapilisi

Kusbasi dogranmis eti oncelikle duduklu tencere de pisirelim. Pisirdikten sonra yayvan celik bir tencereye yag koyup once ince dogranmis soganlari sonra suzulmus etleri kavuralim. Sirasiyla salca biber ve domatesleri de ilave edelim Mantarlari iyice yıkayıp limonlu suda bekletelim sonra iyice suzduktan sonra ortadan uzunlamasına 2 ye çok iriyse 3 e doğru kesip,tencereye ilave edelim. Et suyunu da ilave edip (yaklaşık 2 su bardağı) pisirmeye bırakalım. Suyunu çekmeye yakın önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pisirelim. Afiyet olsun..