

## Hurrem Sultan

### Malzemeler

200 gram kusbasi dana eti (yagisiz ve sinirsiz transc eti)

100 gram kultur mantari

1 adet orta boy soğan

1 adet sivri biber

1 adet orta boy domates

1 yemek kasigi salca

tuz, karabiber

yarim limon

### Yapilisi

Ilk once tavamiza yagi dokuyoruz.

Sonra soğan, sivribiberi ekleyerek soteliyoruz.

Sotele isleminde sonra uzerine dana etimizi ilave ediyoruz.

Zaman kaybetmeden kultur mantarimizi, dana etimizin uzerine ilave ediyoruz.

Mantarla birlikte dana etimizi iyice karistiriyoruz ve uzerine salcamizi ekliyoruz.

Salcayi ekledikten sonra etlerimizin iyice kavrulmasini bekliyoruz.

Kavrulduktan sonra uzerine su ilave ediyoruz.

Suyu ilave ettikten sonra uzerine istediginiz kadar karabiber ve tuz ilave ediyoruz.

Bu islemden sonra etimizin altina yapacagimiz puremize geciyoruz.

Baska bir tavaya siviyaimizi ekliyoruz.

Bi tatli kasigi soğan ilave ediyoruz ve soğanlari tavada iyice yaga yediriyoruz.

Soganlari yaga yedirdikten sonra uzerine haslanmis patatesi ekliyoruz ve iyice karistiriyoruz.

Iyice eridikten sonra uzerine sut ilave ediyoruz ve iyice karistiriyoruz.

Uzerine karabiber ve tuz eklemeyi unutmayin.

Pure boza kivamina gelince hazir demektir.

Purede hazir olduktan sonra tabagimiza ikisinide alip afiyetle yiyoruz.