

Mantarli Tas Kebabi

Malzemeler

500 gr kusbasi dana veya kuzu eti

500 gr mantar

2 yesil biber

2 domates

1 buyuk sogan

2 yemek kasigi salca

Yarim cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi su

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Yapilisi

Kusbasi etler tencerede suyu cekene kadar iyice kavrulur, et sert ise sicak su koyabiliriz. Kavrulunca sivi yagi koyariz, kup kup dogradigimiz sogan ve biberi de koyup kavuruyoruz. Mantari da kup kup dograyip koyariz ve mantar suyunu cekene kadar kavrulur, mantar suyunu cekince salcasini koyariz tuzunu ve baharatlarini atariz kup kup dogradigimiz domatesleri de ekleyip 1-2 dakika kavuruyoruz ve sonra 1 cay bardagi suyu koyup kapagini kapatip kaynamaya birakiriz Yeterince kaynayinca ocagin altini kapatiriz .Afiyet olsun:)