

# Bolu Mengen Mantarlı Et Sote

Toplam 50 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 9/10

Bolu Mengen mantarlı et sote, dana etini mantar, domates ve biberle köz ateşte pişirip lokanta usulü parlak bir tava yapar.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 300 gr Kültür mantar
- 2 adet Domates
- 3 adet Sivri biber
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ

## Yapılış

1. Dana etini köz tavada 10 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve biberi ekleyip 5 dakika kavurun.
3. Mantarları köz ateşte 6 dakika çevirin.
4. Domatesleri ekleyip tavanın kapağını kapatın.
5. Et yumuşayana kadar 10-12 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte eklemek suyunu salmadan köz ateşte pişirin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve köz biberle servis edin.