

Kuzu Etli Mantar Sote

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 18/10

Muş usulü kuzu etli mantar sote, kuzu etini mantar ve soğanla buluşturarak güçlü, sulu ve sade bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Mantarları doğrayıp ve yüzeylerini kuru bezle temizleyin.
2. Kuzu etini tavada 6 dakika mühürleyin.
3. Mantar ekleyip 5 dakika yüksek ateşte çevirin, suyunu salıvermesini bekleyin.
4. Soğanı baharat ekleyin.
5. Yemeği 8 dakika orta ateşte pişirin.
6. Ocaktan almadan önce 2 dakika açık ateşte yoğunlaştırıp servis edin.
7. Mantarları servis tabağına yayarak altta biriken buhar eti sulandırmaz.

PÜF NOKTASI

Mantarları bölmek tavada 8 dakikada suyunu salıvermesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuzu etli mantar soteyi sıcakta yayın mantar suyunun altta birikmesine izin vermeyin.