MANTARLI ET SOTE

Malzemeler ; 4 kişi için

500 gr Kuşbaşı Et,

300 gr Mantar

2 adet Domates

1 adet Soğan

2 adet Sivri Biber

Margarin

Tuz, Kara Biber, Kekik, Nane, Pul Biber  
  
Yapılışı:  
  
Soğanları ince ince doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun, içine kuş başı etleri atın. Suyunu çekene kadar kavurun. Kavurduğumuz etin üzerine rendelenmiş domates veya 1 kaşık salçayı dökün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Kavrulan etlerin üzerine atın. 1 su bardağı su, tuz ve diğer baharatları ilave edip karıştırın. Tencerin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.