

# Bolu Mengen Mantarlı Et Sote

Toplam 50 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

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

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Dana etini kızartma tavada 10 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve biberi ekleyip 5 dakika kavurun.
3. Mantarları katı yüksek 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 kızartın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve köz biberle servis edin.