

# Kuzu Etli Mantar Sote

Toplam 32 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

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

- Kuşbaşı kuzu etini ve doğranmış soğanı hazırlayın.
- Eti zeytinyağında mühürleyip soğanı ekleyin, 5 dakika çevirin.
- Mantarları dilimleyip tavaya katın.
- Soteyi et yumuşayıp mantar suyunu çekene kadar 20 dakika pişirin.
- Yemeği sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarıkiye bölmek tavada 8 dakikada suyunu salıpmekmesine yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.