Mantarlı Et Sote

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana jülyen et
- 400 g mantar
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Püre, pilav veya makarnayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Jülyen eti kızgın tavada küçük partiler halinde renk aldırıp kenara alın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Mantarı soteleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavada mantarları suyunu salıp çekene kadar yüksek ateşte pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sebzeleri ekleyin:

- Soğan, biber ve sarımsağı ekleyip diri kalacak biçimde çevirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Birleştirin:

- Eti tavaya geri alıp tereyağı, kekik ve baharatla kısa süre soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Tavayı kalabalıklaştırmamak et ve mantarın sulanmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı