Cordero con setas

Mantarlı Kuzu

1,5 kg de cordero deshuesada
1 kg. de setas
4 pimientos verdes largo
2 cebollas
8 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de orégano
1,5 cucharadita de sal

Cortar el cordero deshuesada en 8-10 trozos, poner en una olla, verter agua hasta que alcance un poco mayor que la mitad de los trozos de cordero, hervir, retirar de la estufa, el fichero es justo antes de cocinarse.
Cortar los champiñones en algunas piezas si son grandes, hervir con la mitad de limón y un poco de agua durante 10 minutos. Después de drenaje de las setas, sentar en una sartén de tamaño mediano.
En primer lugar en rodajas gruesas los pimientos, tipo de circular la cebolla en rodajas y finalmente los corderos en ella, y espolvoree sal y pimienta negro.
Añadir alrededor de 7-8 cucharadas de agua hirviendo cordero.
Cocine en el horno a 374 F hasta que se convierte en rojo.
Sacarlo del horno, espolvorear orégano en él, se deja por 5 minutos más en el horno. Propagación rojo-aceite caliente sobre ella. Sirva caliente.

Nota: Para evitar que los champiñones se oscurecen, debe hervir con jugo de limón.