



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI MANTAR SOTE

Elif Korkmazel

25 adet arpacık soğan
200 gram mantar
4 adet sivri biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber
4 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı un

Zeytinyağını bir tencerede kızdırıp içine soyulmuş arpacık soğanları koyun ve 2 dakika pişirin. Sivri biberleri ve mantarları üzerine ekleyip 10 dakika daha kavurmaya devam edin. Mantarlar pişince üzerine tereyağı koyup, un serpin sonra karıştırarak sütü ilave edin. Tuz karabiber ve kıyılmış maydanozla beraber sıcak servis yapın. Yanında makarna ya da pilavla da ikram edebilirsiniz.