



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI MANTAR SOTE

15 adet arpacık soğan
15 adet mantar
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
Maydanoz
Karabiber
tuz

Soğanları zeytinyağında soteleyin. Doğranmış sivri biberleri ve mantarları da ilave edin. Karabiber ve tuzu ekleyip tereyağını koyun. Biraz kavurup unu ilave edin. Sütü de ekleyerek kıvamına gelmesini bekleyin. En son maydanozu ekleyip servis yapın.