



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ MANTAR KAVURMA

1 orta boy soğan  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
4 diş sarımsak  
300 gr. Doğranmış mantar  
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
Tuz  
1 tutam Toz Tavuk Bulyon  
Karabiber  
Kekik  
5 çorba kaşığı krema

Soğanı ince ince doğrayın. Tencerede kızdırdığınız yağa atarak kavurun. Sarımsakları ince ince doğrayarak tencereye atın ve kavurmaya devam edin. Ardından temizlediğiniz mantarları tencereye ilave edin, iyice karıştırın. Ardından dövülmüş cevizleri de ekleyerek karıştırmaya devam edin. Tuz, toz tavuk bulyon, kekik eklenerek karıştırın. Son olarak kremayı ekleyin ve yemeğe iyice yedirin. Yaklaşık 10 dakika kadar piştikten sonra yemeğimiz servise hazır.