



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU SEBZELİ MANTAR

- 1 paket mantar
- 4 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kase domates sosu

Soğanları ince ince kıyıp kavuruyoruz. Ardından küp küp doğranmış çok ufak olmayan patatesleri, biberleri ve havuçları hafif kızartıyoruz. Daha sonra mantarları ilave ediyoruz. Tencerenin kapağını kapatın mantar suyunu salacaktır. Daha sonra domates sosu ve salçayı ilave edin. Göz kararı da su koyun.

