



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI UYKULUK

500 gr uykuluk
50 gr yağ
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yarım demet maydanoz
500gr mantar

Önce uykuluklarımızı haşlayıp süzelim söğüş doğradığımız soğanlarımızı bir tavada yağda öldürelim üzerine mantarlarımızı ekleyip iri doğranmış biber ve domateslerimizi ilave ederek sotelemeye devam edelim pişmesine yakın suyu süzülen uykuluklarımızda ekleyip baharat ve tuzunu koyalım biraz daha sotelenen mantarlarımızı sıcak olarak servis yapalım.