



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE

2 kişilik Gerekli malzeme:

500 gr mantar

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çorba kaşığı tereyağı

Tuz,

karabiber

4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

3 diş dövülmüş sarımsak

1 küçük kuru soğan

4 çorba kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi

1 adet limon Kırmızı pulbiber

Mantarları temizleyip dilimleyin. Üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekledikten sonra 1 saat marine edin.

Mantarları marinatin içinden süzerek alıp tereyağı ile tavada 5 dakika sote edin. Kıyılmış maydanoz, soğan, sarımsak, ufalanmış ekmek içi ve kırmızı pul biberi ilave edip yağın çekene kadar sote etmeye devam edin. Sıcak olarak servis yapın.
