



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE

MALZEMELER

750 Gr mantar
3 Adet dolmalık biber
3 Adet domates
1 Adet orta boy soğan
1 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı krema
Tuz
Karabiber
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
Süslemek için maydanoz

HAZIRLANIŞI

Kalın dipli bir tavada yağı ısıtın ve küp şeklinde doğranmış olan soğanları pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanlara doğradığınız mantarları, sarımsağı ilave edip 5 dakika pişirin. Daha sonra sırasıyla dolmalık biberleri, domatesleri ve kremayı ekleyip 5 dakika daha pişirin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)
