



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTESİ

Malzemesi:

Haşlaması:

750 gr. mantar,

3/4 bardak su,

1 küçük limonun suyu,

tuz,

Sotesi:

3,5 çorba kaşığı margarin,

1 kahve fincanı mantar suyu

Hazırlanışı:

Bir tencereye üç çeyrek bardak su , 1 limonun suyunu, 2 tatlı kaş iç tuz ile Uç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, bıçak sırtı inceliğinde doğranmış mantarları koyarak, 4 dakika hızlı ateşte haşlayın. Suyu soteye katılacaksa, süzerek mantarları başka bir kaba alın. Sonra bir tavaya, 3,5 kaşık margarin koyarak hafifçe eritin. Sonra buna haşlamış olduğunuz mantarları ilâve ederek, 3-4 dakika tavayı sallamak suretiyle pişirin. İsterseniz mantarlara, 1 kahve fincanı da içinde haşladığınız sudan katın. Bir dakika daha pişirdikten sonra tabağa alın ve servis yapın.
