KABAKLI MANTAR

400 gr mantar
2 adet yeşil kabak
3 adet domates
1 adet soğan
2 adet biber
2 diş sarımsak
Yeteri kadar tuz
Bir miktar zeytinyağı

Soğan ve biberi doğrayıp çok az yağla soteleyin Domatesleride doğrayıp soteleyin Mantarları ve kabakları eşit boylarda doğrayıp ekleyin. Tuzunu atın ve hiç su eklemeden kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:71768 • adı:Kabaklı Mantar • gönderen:basiret • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:52