



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

MANTARLI PATATES

200 gr mantar
1 orta boy soğan
3-4 adet çarliston biber
1 adet kırmızı biber
2-3 diş sarımsak
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
Bir miktar kekik
3-4 adet büyük boy patates
2 adet orta boy domates
Arzuya göre maydanoz

Ortadan ikiye bölüp, ince ince doğradığımız biberleri ve yemeklik doğradığımız soğanları kavuruyoruz, daha sonra temizleyip, boyuna dilimlediğimiz mantarları da içerisine atıp kavurmaya devam ediyoruz. Mantarlar suyunu çekmeye başladıktan bir müddet sonra içerisine küp küp doğradığımız domatesleri, tuz ve baharatları ilave ediyoruz ve bir müddet pişiriyoruz. Diğer bir tarafta küp küp doğradığımız patateslerimizi az yağda kızartıyoruz. patateslerimizi kızarttıktan sonra servis tabağıımıza alıp üzerine sotelediğimiz sebzelerimizi döküyoruz. üzerini ince ince kıyılmış maydanoz ile süsleyip servise hazır hale getiriyoruz.