



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE

2 Adet Soğan
1 Adet Havuç
400 Gr Mantar
2 Adet Biber
3 Adet Domates
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber
1 Çorba Kaşığı margarin

Tencerede yağı kızdırıp 2 adet doğranmış soğanı yağda kavurun. İki adet doğranmış biberi kavurup, bir adet ince doğranmış (jülyen) havucu ve 400 gr doğranmış mantar ekleyip karıştırıyoruz 10 dk pişirdikten sonra kabukları soyulup doğranmış 3 adet domatesi ilave edip karıştırın tuzunu ve karabiber ilave ederek suyunu çekene kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023