



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖBEK MANTARI SOTE (ERZİNCAN)

Teflon tavaya az miktar yağ konularak doğranmış mantarlar sotelenir. Küçük doğranmış kuru soğan, yeşil biber ve domates ilave edilerek karıştırılır. Domates suyunu çekince tuz ve kekik eklenir.

© lezzetler.com tarif no:112832 • adı:Göbek Mantarı Sote (Erzincan) • gönderen:mülteci • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:26