



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU MANTAR

- 1 Paket (400gr.) Mantar
- 1 AdetOrta boy havuç
- 2 Adet Kuru soğan
- 3 Adet Domates
- 2 Adet Çarliston sivri biber
- 4 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay kaşığı tuz

Soğanları küçük küçük doğradıktan sonra, hafif pembeleşinceye kadar yağda kızartın. Minik minik doğranmış havuçları ilave edin, 1 dk. sonra doğranmış mantarları ilave edin. 2-3 dk. sonra, önce doğranmış yeşil biberleri ve kabukları soyulup minik minik doğranmış domatesleri ilave edip ezmeden karıştırın. Hiç su ilave etmeyin; domateslerin suyu yeterli gelecektir. 3-5 dk. daha çevirerek pişirin.

