



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MANTAR SOTE

Malzemeler:

250 gr kuzu kıyması,
2 adet orta boy soğan,
600 gr haşlanmış mantar,
4 adet sivri biber
4 adet soyulmuş domates,
1 yemek kaşığı Tuzot,
5 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanları yemeklik doğrayıp, yağda soteleyin. Pembeleştiği zaman kıymayı ilave edip, beze kalmayacak şekilde iyice kavurun. Biberleri küçük doğrayın, mantarla beraber ilave edip, suyunu çekinceye kadar kavurun. Yemeklik doğranmış domatesleri Tuzot ilave edip iyice soteleyin. Domatesler, sos olunca ocaktan alıp, servis yapın.