



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVE MANTAR SOTE

4 kişilik
2 kavanoz konserve mantar
1 adet orta boy soğan
4 adet domates
2 çay kaşığı nane
2-3 yeşil biber

Mantarları haşlayın. Sonra küçük küçük doğrayın. Tencerede yağ, soğan, yeşil biber ve domatesi karıştırarak pişirin. Sonra içine mantarları ilave edin. Tuzunu koyun. Üzerine nane ve karabiber serpin. Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Sonra pişirdiğiniz mantarı fırın tepsisine yayarak yerleştirin. Üzerini, ince kesilmiş dört dilim taze kaşarla örtün ve fırına sürün. Kaşarlar erimeye başladığında ve biraz kızardığında fırından alın ve servis yapın.