



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR SOTE

MALZEMESİ:

1 kg. mantar,
4 domates,
2 soğan,
4-5 sivri biber,
3 diş sarımsak,
1 kaşık krema,
sıvıyağ,
maydanoz,
karabiber,
tuz.

Kızgın yağda doğranmış soğanı pembeleştirin ve doğranmış biberden ekleyip öldürün. Üzerine doğranmış mantarlarla, kıyılmış sarımsağı ilave edip mantarların suyunu çektin. Doğranmış domatesler, krema, karabiber ve tuzunu ekleyip 5-6 dakika pişirin. Pişen yemeğin üzerine, kıyılmış maydanoz serpin.