



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES SOSU

Malzemeler :

1/2 kg Domates

200 gr Mantar

1 Limon

1/2 Soğan

1 Diş Sarımsak

1 Çorba Kaşığı Margarin

1/2 Tatlı Kaşığı Tuz

Bir Tutam Karabiber

Soğanı ince ince dilimleyin, sarımsağı uzunlamasına 2-3 parçaya ayırın. Margarinı küçük bir tencerede eritip soğan ve sarımsağı ilave edin. Orta ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Mantarları temizleyip limonlu suda biraz beklettikten sonra dilimleyin. Tenceredeki sarımsağı çıkarın, mantarları ilave edip birkaç dakika karıştırarak pişirin.

Domatesleri rendeleyip süzgeçten geçirin. Mantarlı karışıma ekleyip ara sıra karıştırarak 45 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ilave edip karıştırın ve ateşten alın. Isıtılmış sosluğa alıp servis yapın.

Not: Bu sos, çılbrı, makkarna veya kızarmış etle birlikte servis yapılabilir.