



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MANTAR

500 gr. mantar
1 orta boy pırasa
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
30 ml. bitkisel yağ
20 ml. sıvı yağ
20 gr. tereyağı
Tuz
Baharat
Kırmızı biber
Maydanoz
Dereotu

Mantarları yıkayın, soyun ve dilimleyin.

Aynı şekilde pırasayı da yıkayıp dilimler halinde kesin.

Biberleride aynı şekilde hazırlayın.

Derin bir tavaya yağı dökün.

Soğan, mantar ve biberleri koyun tuz ile lezzet verip kavurmaya devam edin. Su dökmenize gerek yok.

Tüm sebzeler pişince ocağı almadan bir dakika önce dereotu ve maynozlarıda serpip sıcak servis edin.

