



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MANTAR (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. mantar (göbelek)  
2 adet kuru soğan  
1 kg. domates  
500 gr. yeşilbiber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve biber doğranarak yağda kavrulur. Önceden yıkanıp ayıklandıktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranan mantarlar kavrulmuş soğan ve bibere eklenir. Mantarlar da yağda kavrulduktan sonra içine domates eklenerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.

