



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 ZEYTİNLİ MANTAR SOTE

400 gram mantar
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 adet küçük boy salçalık kırmızı biber
Yarım çay bardağı doğranmış siyah zeytin
Yarım çay bardağı doğranmış yeşil zeytin
2 yemek kaşığı krema
4 dal kekik
Tuz
Karabiber

Zeytinlerin fazla tuzunu almak için ılık suda, 5 dakika bekletin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın ve süzüp kenara alın.

Tereyağı ve ayçiçeği yağını bir tavaya alıp kıyılmış mantarı suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış kırmızı biber ve zeytinleri katın ve birkaç dakika birlikte pişirin.

Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kremayı katıp ocaktan alın. Dallarına ayırdığınız kekiği ekleyin. Zeytinli mantar soteyi servis yapın.