



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MANTARLI SOSİS

100 gram mantar
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
5 adet sosis
1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
Tuz, karabiber, kekik

Mantarları küp küp doğrayıp güveç kabının içinde sivri biberi, doğranmış sosisleri, baharatları ve tereyağını karıştırıp yerleştirin. Üzerine bir yağlı kâğıt kapatıp 200 derecede 20 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak sıcak ikram edin.
