



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI SALÇASI

Malzemeler:

1 tatlı kaşığı yağ

1 adet küçük soğan, çok ince kıyılmış

3 kaşık biber salçası

50 gr. tereyağı

200 gr. mantar, piyaz doğranmış

Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp, içinde de soğanı ilave ediniz. Bir kere karıştırdıktan sonra biber salçasını ilave ediniz, karıştırarak kaynatıp 2 dakika daha kaynattıktan sonra küçük bir kaba süzdürünüz. Tereyağında mantarı iyice sote yapıp, sosun içine boşaltarak iyice karıştırınız. Ağız kapalı olarak sıcak benmaride muhafaza edip, arzu ettiğiniz zaman kullanınız.