



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI SOSU

Malzemesi :

125 gr. yağ

200 gr. mantar (dilimlenmiş)

50 gr. arpacık soğanı (ince kıyılmış)

250 gr. çiğ konkase domates

1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu

1 lt. dömi glas

taze çekilmiş karabiber

tuz

Hazırlanışı :

Yağı derin bir tavada eritin. Mantarları atıp biraz sote edin. Arpacık soğanlarını ilave edin ve 2-3 dakika kısık ateşte pişirin. Çiğ konkase domatesi, tarhun otunu katın. Tavadaki karışımı yarı yarıya kalıncaya kadar çektin. Dömi glası ilave edin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin. Oluşan kefi alın. Tuz ve karabiberini ilave edin.
