



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEĞENDİLİ MANTAR SOTE

4 adet közlenmiş patlıcan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
1.5 su bardağı süt  
30 gr. kaşar peynir rendesi  
400 gr. mantar  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
4 adet sivribiber  
2 adet domates  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Yarım demet maydanoz

Unu yağda kavurun. Sütü döküp karıştırarak koyulaştırın. İçine ezilmiş patlıcanı ekleyip en son kaşar peynirini ve baharatlarını ekleyip servis tabağına yayın. Mantarları yağda 5 dakika kavurun. Üzerine doğranmış sivri biberleri, sarımsağı ekleyip pişirmeye devam edin. Domatesleri ekleyin ve suyunu biraz çekince kıyılmış maydanoz ve baharatları koyun. Beğendinin üzerine dökerek servis yapın.



Fotoğraf "sarı patates" tarafından gönderildi. 15.02.2016