



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAĞ KOKULU MANTAR KAVURMA

Yarım kg kültür mantarı
3 diş sarımsak
1 adet iri domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı dağ kekiği
Tuz

Mantarlar kuru bezle silinerek temizlenir. Sonra bir kaç parçaya kesilir. Tavaya zeytinyağı konur, hızlı ateşe yerleştirilir, ince kıyılmış sarımsaklar atılır, bir kaç dakika sonra mantarlar katılır. Sulanmaya başlayınca küp doğranmış domates katılır. Domates sulanmaya başlayınca tuz ve kekik serpilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır.