



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMAN SOTE

500 gr dolaman mantarı
2 kuru soğan
150 gr sivri biber
1 ay bardağı zeytinyağı
pul biber.tuz

Dolamanlar güzelce yıkanır incecik soyulur kuşbaşı şeklinde doğranır, zeytinyağına soğanlar atılır ve sotelenir. Daha sonra dolamanlar atılır ve sotelenir en son sivribiber atılır sotelenir tuz isteğe göre pul biber atılır. 5 dakika daha sotelenir ve servise hazırdır.