



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU MANTAR PANE

- 250 gr mantar
- 5-6 adet domates (küçük doğranmış)
- 2 paket Knorr Pane Harcı
- 2 çorba kaşığı margarin
- ½ su bardağı su
- Bir miktar sıvı yağ
- 2 adet sivri biber (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı maydanoz (ince doğranmış)

### Hazırlanışı

1. Mantarları yıkayın. Mantarları kâsenin içindeki suya batırıp pane harcına bulayın.
2. Mantarlar tamamen harca bulandığında kızgın yağın içinde rengi altın sarısı olana kadar kızartın.
3. Bir tavada margarini eritin, sarımsakları ve doğranmış sivri biberleri ilave edip birkaç dakika kavurun.
4. Üzerine doğranmış domatesleri ve suyu ekleyip bir taşım kaynatın.
5. Tuzu, karabiberi ve maydanozları ilave edip ateşten alın. Mantarları bir servis tabağına aktarın. Üzerine sosunu gezdirin.