



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTAR

20-25 Mantar
1,5 Kaşık tereyağ
2 Kaşık tereyağ
2 Domates
1 Çay bardağı su
Tuz.
1 Limon suyu

Mantarı 2 kaşık tereyağı su, 1 limon suyu ve biraz tuzla 5 dakika haşlayın. Sonra mantarları süzüp çıkarın. Bir başka tencerede 1.5 yemek kaşığı tereyağını kızdırın. Mantarları bu yağda 2 dakika kızartın. Daha sonra iyice ezilmiş domates ve mantarların suyunu katıp pişirin.