



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTAR

750 gram mantar
3/4 bardak tavuk suyu
2 orba kaşığı margarin
yarım büyük limonun suyu
Tuz
Ayrıca:
2 orta domates
3 kaşık margarin

Küçük bir tencereye, 2 çorba kaşığı margarin, üç çeyrek bardak tavuk suyu veya su, yarım limonun suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, ayıklanmış ve yıkanmış mantarları koyun. Kuvvetli ateşte 5 dakika haşladıktan sonra ateşten alarak suyunu süzün. Mantarları bir tabağa alın. Suyu yarıya ininceye kadar, kapaksız olarak kaynatın. Ateşten alarak bunu bir tarafa bırakın. Bir tavaya 3 kaşık margarin koyarak kızdırın. Buna haşlanmış olduğunuz mantarları katarak, bir iki defa sallayın. Sonra bunlara azalmış mantar suyu ile, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve yağsız olarak 3 dakika pişirilmiş, 2 domatesi de ilâve edin. Birlikte 2-3 dakika daha pişirdikten sonra tabağa alarak servis yapın.

