



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTAR

Malzemeler

- 1 adet 370 cc kavanoz Tukaş Mantar
- 1 domates
- 1 kuru soğan
- 1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
- 2 sivri biber
- 1 yemek kaşığı Tukaş Tereyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

- Tukaş Mantar'ın suyunu süzüp, dilimleyin.
- Kuru soğanı ve domatesin kabuğunu soyup, ince ince doğrayın.
- Sivri biberi temizledikten sonra ince halkalar halinde dilimleyin.
- Soğanı bir tavada tereyağı ile kavurun. Daha sonra tavaya sivri biber, domates ve mantarları ekleyip, 8-10 dakika daha kavurun. Mantarlar pişene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin.
- Daha sonra 1 su bardağı su ilave edip, 3-4 dakika daha kaynatıp, ocaktan alın.
- Tuz ve karabiber ekledikten sonra sıcak olarak servis yapın.