



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTAR YAHNİ

Malzemeler

- 1/2 kg mantar
- 2 orta boy soğan
- 2 orta boy çok olgun domates
- 4 sivri yeşil biber
- 1 tane kırmızı biber
- 1 limon
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kekik.

Mantarları yıkayın, ikiye bölün, limonlu suya koyun. Soğanları ay şeklinde ince ince doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyup, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin çekirdeğini çıkarın, yarım santim boyunda doğrayın. Tencereye yağı koyun, soğanları ilave edin ve 2-3 dakika hafif ateşte pembeleştirin. Biberi ilave edin, bir iki karıştırın, domatesi koyun, bir iki karıştırın, limonlu sudan aldığınız mantarları koyup karıştırın, suyunu tuzunu kekiğir. ilave edin, 45 dak. pişirin.