



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MANTARLI SOS

4 orta boy domates
1 orta boy soğan
2 yemek kasığı margarin
1 diş sarımsak
½ bardak doğranmış mantar
tuz
karabiber

Soğan ve sarımsağı ince doğrayın. Yağla birlikte 2-3 dakika kavurun.
Mantarları katın; 2 dakika daha kavurup rendelenmiş domates, tuz ve karabiber katarak 10 dakika pisirin.

[ML® Mantarlı Sos için tıklayın](#)

[ML® Mantarlı Sos Videosu](#)



Fotoğraf "merkür" tarafından gönderildi. 30.09.2020