



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ MANTAR KAVURMA

1 paket uzun erişte
10 adet ağaç mantar
2 adet domates
1 adet kırmızı sivri biber
4 yemek kaşığı margarin
Biraz tuz
Biraz salça
Biraz karabiber
1 litre su

Erişteleri 1 litre suyla derin bir tencerede haşlayın. Domatesleri rendeleyip margarin ile birlikte kavurun. Kırmızı sivri biber ve mantarları doğrayıp ilave edin ve 6 dakika kavurun. Salçasını ve baharatlarını katıp iyice ezin. Ocağı söndürüp haşlanmış eriştelere ile karıştırın.

