



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA MANTAR SOTE

5 Adet biber
3 Adet domates
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet soğan
6 Diş sarımsak
1 Kg mantar
1 Çay Kaşığı tozbiber
3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

MANTAR KUŞBAŞI ŞEKLİNDE DOĞRANIR. DOMATES, BİBER, SOĞAN VE SARIMSAK İNCE İNCE DOĞRANIR. FIRIN TEPSİSİNİN TABANINA SANA MARGARİN SÜRÜLEREK ÜZERİNE ÖNCE MANTAR TEPELEME OLARAK SAÇILIR, ÜZERİNE BİBER, DOMATES, SOĞAN VE SARIMSAK SIRASIYLA TEPELEME ŞEKİLDE SAÇILIR. ÜZERİNE TOZBİBER VE TUZ SERPİLDİKTEN SONRA SANA MARGARİN MALZEMENİN ÜZERİNE 3 KAŞIK BİRBİRİNDEN FARKLI BÖLGELERE KONULARAK FIRINA VERİLİR. 200 DERECEDE 30-45 DAKİKA ARASI PIŞIRILEREK SERVİS EDİLİR.