



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALÇAKMANCARI SOTE

500 gram galçakmancarı
4 kaşık yağ
1 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 litre su

Galçakmancarını bol su ile yıkayarak temizleyin. Tencerede 1 litre su kaynatın ve galçakmancarını 5 dakika haşlayın. Soğanları kesip tavada sana yağı ile sarartın ve haşladığınız galçakmancarını yağ ile tavaya ekleyip 5 dakika boyunca soğanlarla birlikte soteleyin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.
