



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MANTAR BASTI

Özgür Şef

1 Çorba kaşığı riviera zeytinyağı
Yarım kg. mantar
1 çay kaşığı tozşeker
4 domates
3 - 4 dal maydanoz
3 - 4 dal taze soğan
2 sivribiber
2 diş sarımsak
2 soğan Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Limon suyu

Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sivribiberleri ve soğanları ince ince doğrayın. Sarımsakları soyun. Taze soğan ve maydanozu kıyın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp, soğan ve sarımsakları kokusu çıkana kadar kavurun. Sivribiber ve taze soğanı ekleyip bir sos kıvamını alıncaya kadar pişirin. Mantarı süzüp domatesli sosa ekleyin. Tozşeker, limon suyu, tuz, kırmızı tozbiber ve karabiberi ilave edip karıştırın. Kısık ateşte kendi suyu ile mantarlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Soğuyunca servis edin.