



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSTİRİDYE MANTARI SOTESİ

- 2 paket istiridye mantarı
- Yarım soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet domates rendesi
- 3 diş sarımsak
- 1 limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı biber
- 1 fiske tuz

Mantarlarınızı güzelce yıkayın temizleyin. Gerekirse eğer çoksa limonlu suda bekletin. Bekletin ki kararmasınlar. Mantarların bazıları epey büyük olduğu için ben biraz minik parçalara bölün. İstediniz şekilde doğrayabilirsiniz. Hatta büyük büyük bile kavurabilirsiniz. Tencereye tereyağınızı alın ve kızdırın. Soğanınızı istediğiniz şekilde doğrayıp tencereye alın. İyice kavurun. Mantarlarınızda tencereye alın ve yüksek ateşte kavurmaya başlayın. Sarımsaklarınızda ve rendelediğiniz domateslerinizde ekleyin. Mantarlarınız istediğiniz dirilikte olana dek pişirin. En son tuz ve baharatlarınızı ekleyin.

