



İSTİRİDYE MANTARI SOTE

THY Skylife

- 80 g istiridyeye mantarı
- 1 domates
- ½ demet taze soğan
- 2 çarliston biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Taze soğanı ve çarliston biberi ince kıyıp domatesleri küp şeklinde doğrayın. Tavada tereyağı eritin, sonra mantarları katıp karıştırın. Sırasıyla, taze soğan, domates ile çarliston biberi yağda çevirin ve karıştırın. Üstüne karabiber ve pul biber ilave ettikten sonra kısık ateşte beş dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

