



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARI SOTE

4 diş sarımsak
4 adet taze soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
450 gram istiridye mantarı
Tuz
İsteğinize göre biber

Zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırın, mantarları doğrayın. Sarımsak ve mantarları 2-3 dakika soteleyin. Kısık ateşte azıcık tuz ilave ederek kapağı kapatın. Ortalama 8-9 dakika, suyunu salana kadar pişirin. Mantarların suyu çok fazla ise tencerenin kapağını açın ve suyunu çekmesi için 2-3 dakika daha pişirin. Taze soğanları doğrayın. Soğanların yarısını mantarların üzerine ekleyin, tuzunu ve biberini dilediğiniz ölçüde koyun. Kalan soğanları mantarların üzerine serpererek sıcakken servis edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.01.2022