



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARI SOTE

- 1/2 kilogram istiridye mantarı (iri doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 dal taze kekik
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı pul biber (arzuya göre)

Geniş ve büyük bir tavayı ısıtın.

2 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip, doğranmış mantarlar ile birlikte soteleyin.

Mantarlar suyunu salıp, tekrar çektikten sonra sarımsakları, limon suyunu da ekleyip 2 dakika ateşte çevirin.

Tuz, karabiber, pul biber ve taze kekiği de ekleyip karıştırın.

Son olarak tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın.

