



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARI SOTESİ

150 gram istiridye mantarı
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı soya sosu
3 dal taze soğan
2 dilim tam buğday ekmeği

Geniş bir tavaya tereyağını ve zeytinyağı alın. Yağ erimeye başlayınca ince doğranmış sarımsakları ekleyin. Yıkanmış istiridye mantarlarını tavaya alın ve biraz kavurun. Ardından soya sosunu ve ince doğranmış taze soğanı ilave edin. Kabağı kapalı olarak yumuşayana kadar pişirin. Servis için tam buğday ekmeğinin üzerine labne peyniri sürün ve üzerine istiridye mantarını koyun.

