



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İSTİRİDYE MANTARI SOTE

Yarım kilo yıkanmış istiridyemantar
Bir yemek kaşığı tereyağı
3 diş doğranmış sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Bir yemek kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kekik

Ocağın üstünde bir teflon tavanın içine 3 yemek kaşığı zeytinyağını koyalım. Kızmış yağın içine mantarları koyalım ve kapağını kapatıp suyunu salmasını bekleyelim. Mantarlar kahverengi rengine dönene kadar pişecek. Rengi dönmüş mantarların içine 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edelim ve karıştırmaya devam edelim. Daha sonra tuzu ilave edip karıştırmaya devam edelim. Bir iki dakika çevirdikten sonra karabiberini ilave edelim. Sarımsakları da ilave ettikten sonra, kapağı kapatıp 5 dakika ocakta sarımsaklar eriyene kadar pişirelim. Son aşamada kekik, sirke ve limonu ilave edelim. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra maydanozları üzerine alıp ocağın altını kapatalım.

