



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSTİRİDYE MANTARI SOTE

Yarım kilogram istiridye mantarı  
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

Geniş bir tavadaki 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.