



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSTİRİDYE MANTAR SOTE

300 gr İstiridyе Mantarı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
1 tutam taze kekik  
½ yemek kaşığı limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Taze mantarları iyice yıkayın ve kurulayın. Yapışmaz bir tavada zeytinyağını ısıtın ve jülyen doğranmış mantarları kavurmaya başlayın. Mantarların rengi değişmeye başladığında ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi ilave edin. 3 dakika kadar kavurarak pişirdikten sonra kıyılmış taze kekik ve limon suyunu da mantarların üzerine ekleyin. Karıştırdıktan sonra bekletmeden servis yapın.

Not: İstiridyе Mantar soteyi jülyen doğranmış et kavurmanın ya da tandır olarak pişirdiğiniz et yemeklerinin yanında garnitür olarak da tercih edebilirsiniz.

