



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI MANTAR SOTE

Yarı kg mantar
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 talı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 lüle kaymak

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sarımsak ince kıyılır. Tavaya yağ konur, eriyince soğan, sarımsak atılır. Fazla öldürmeden sotelenir. Üzerine iri doğranmış mantar atılır. 10 dakika kadar çevrilir, tuz, karabiber ve kaymak ilave edilir. 5 dakika sonra ateşten alınır.