



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ MANTAR SOTE

Malzemeler:

Yarım kg mantar
2 adet çarliston biber
2 adet orta boy domates
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı kekik
5 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber

Yapımı:

Mantarlar temizlenir, büyüklüğüne göre 2 ya da 3 parçaya kesilir. Tuzlu az suda 15-20 dakika haşlanır, süzgece çıkarılır. Tencereye yağ konur, ısınca yarım ay şeklinde doğranmış soğan atılır. Soğan sararınca ince kıyılmış biber ve mantar atılır. 5 dakika sonra rende domates, kekik, karabiber ve tuz eklenir. Yaklaşık 10 dakika sonra ateşten alınır.