



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KEKİKLİ MANTAR SOTE

### MALZEMELER

1/2 mantar  
2 baş soğan  
1/2 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kekik  
4 adet sivri biber  
2 adet domates  
tuz  
kırmızı biber

### HAZIRLANIŞI

Mantarlar ayrılanıp yıkandıktan sonra ikiye bölünür. Teflon tencerede 2 su bardağı su içinde mantarlar 20 dk. kadar pişirilip, suyu süzülür. Tekrar bir tencerede zeytinyağı ile soğan pembeleşene kadar kavrulur. Sonra mantar, tuz, kekik, kırmızı biber sırası ile ilave edilir. 15 dk. pişirildikten sonra ateşten almadan önce doğranmış olan domates ve sivri biberler eklenir. Karıştırıldıktan sonra birkaç dk. içinde ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.