



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE MANTARI SOTESİ

- 1 paket kestane mantarı
- 4 adet domates
- 3 adet yeşil biber
- 3 adet arpacık soğan
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Mantarları iyice yıkayıp, doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayın. Yeşil biberleri doğrayın. Soyduğunuz arpacık soğanları ve yeşil biberleri sıvıyağda kavurun. Üzerine mantarları ve domatesleri ekleyip hiç su koymadan kısık ateşte suyunu salıp, çekene kadar pişirin.