



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ MANTAR SOTE

<https://www.hurriyet.com.tr>

4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
400 gram kestane mantarı
3 diş sarımsak
Taze kekik
Tuz
Karabiber
Soya sosu
Kestane

Kuru soğan piyazlık olarak doğranıp zeytinyağı ile kavrulur. Kavrulan soğana kestane mantarı ve baharatlar eklenir. Yumuşayan mantarlara önceden haşladığımız kestaneler de eklenerek bir tur daha, az yağda çevrilir.