



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRINTILI MANTAR SOTE

4 dilim bayat ekme
20-25 adet orta boy mantar
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, pul biber

Bayat ekmeleler küp şeklinde doğranır. Mantarlar silinir, birkaç parçaya kesilir. Soğan ince doğranır. Sarımsak dövülür. Tencereye yağ konur. Isınınca mantarlar atılır. 5'er dakika arayla soğan, sarımsak ve ekme küpleri atılır. Harlı ateşte sürekli karıştırarak hiç su kalmayana dek pişirilir. En son tuz ve pul biber atılır. 1-2 dakika sonra ateşten alınır.