



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI İSTİRİDYE MANTARI

200 Gr İstiridye Mantarı
150 Gr Kıyma
2 Diş Sarımsak
1 Adet Küçük Kuru Soğan
1 Adet Köy Biberi
1 Adet Orta Boy Domates
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
2 Yemek Kaşığı yağ
Kekik
Karabiber
Kimyon
Tuz

Geniş ve yapışmayan bir tavaya (hatta tercihen bir Vok tava kullanın) margarini ekleyip iyice ısıtın.

İnce kıydığınız kuru soğanı sararınca kadar kavurun.

Kıymayı ekleyin ve iyice kavurun.

İnce kıyılmış sarımsak ve yeşil biberi ekleyip 1-2 dakika pişirin.

Salçalarınızı ilave ederek malzemeleriniz ile iyice karışmasını sağlayın.

Bu sırada mantarlarınızın kökleri var ise bunları bıçak ile kesin. Çok iri olan mantarları ortadan ikiye kesebilirsiniz. Hazırladığınız bu mantarları tavanıza ilave edin. Hızlıca çevirerek pişirin.

Tuz ve baharatlarınızı ilave edip karıştırmaya devam edin.

Kabuğunu soyup küp küp doğradığınız domatesi ekleyerek karıştırın ve domatesler yumuşayınca kadar malzemelerinizi karıştırmaya devam edin.

Sıcak servis edin.