



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MANTAR SOTE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

500 gr istiridye mantarı
150 gr dana kıyma (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
1 çorba kaşığı tereyağı + zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı tencereye alın, kıymayı kavurun.
Kıyma suyunu çekince Naturelka soğan tozu, sarımsak tozu, domates tozu, tuz ve karabiber ekleyin.
Ayrı bir tavada mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.
Tereyağı ilave edip kıymayla 3-5 dk karıştırın. Servis edebilirsiniz.

