



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTAR YAHNİSİ

Soğanı dörde bölerek ince ince doğrayınız. Sade yağda bu soğanı pembe bir hal alana kadar kızartınız. Bu kızarmış soğanı bir sahanın içine bir miktar döşeyiniz. Bunun üzerine ayıklanmış ve sapları kesilmiş olan kuzu mantarını diziniz. Üzerine yine bir miktar soğan döşeyerek daha üstüne de kuzu mantarını diziniz. Bu biçimde bir kat soğan, bir kat mantar dizmekte devam ediniz. Sahan dolduğu zaman üzerine tuz ve biber ekip bir miktar da etsuyu ilave ediniz. Sonra bu sahanı ateşe koyarak soğan ve mantarlar ilik gibi olana kadar ve sahandaki su azalana kadar pişiriniz. Sonra sofraya koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:53718 • adı:KOLAY MANTAR YAHNİSİ • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:17.04.2025 - 19:07