



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ KAVAK MANTARI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 ay Kaşığı
Su 3 Su Bardaęı
Sarımsak 1 Adet
Soęan 2 Adet
Kuzu Kuşbaşı 100 Gram
Domates Salçası 1 Yemek Kaşığı
Kavak mantarı 1 Kilogram

Soğanları kuşbaşı doğra ve tencereye sıvıyağ koy, kavur, sonra içine kuşbaşı doğranmış etleri at, kavurduktan sonra salçasını ver, suyunuda at, kaynattıktan sonra mantarlarıda atıp 5-10 dk pişir, sıcak servis et.

Not: Not: Genelde kavak mantarı çürük kavak diplerinde olur çok lezzetlidir bu mantar taze de yenir, kurutuladabilir.