



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ MANTARI

THY Skylife

- 100 g kuzugöbeği mantarı
- 1 domates
- ½ demet taze soğan
- 1 kahve fincanı krema
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Temizlenmiş mantarları suyu çıkına kadar sıkın ve süzdürün. Taze soğanları ince kıyıp domatesleri de küp şeklinde doğrayın. Tavada tereyağı eritin, üstüne sarımsak atın, mantarları da katıp karıştırın. Sırasıyla taze soğan, domates, krema, tuz ve karabiber ilave edip kısık ateşte beş dakika kaynatın. Sıcak olarak servis edin.

