



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZİZ MANTAR TAVA

500 gr kültür mantarı
1 çay bardağı acılı ketçap
2 yemek kaşığı zeytinyağı
isteğe göre tuz
2 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı köri

Hazırlanışı

Mantarları güzelce silelim. Ardından saplarını çıkartalım. Yarım cm. kadar ince ince dilimleyelim. Soğanı temizleyip ortadan ikiye keselim ve yarım ay doğrayalım. Derin bir tavaya (tercihen vok) yağı koyalım. Soğanı atıp 2 dakika yumuşayana kadar soteleyelim. Ardından mantarı ekleyelim. Birkaç defa karıştırıp tuzu, köriyi ve ketçabı ekleyelim. Güzelce karıştırıp kapağını kapatalım. Kısık ateşte 8-10 dakika kadar pişirelim. Yanında makarna ile harika oluyor.