



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GULAŞI

4 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet soğan
600 gram mantar
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3 çorba kaşığı domates püresi
1 çorba kaşığı krema

Dolmalık biberleri yıkayıp, temizleyin. Dörde bölüp, ızgarada çevirin. Üzerindeki zarı soyun. İnce ince kıyın. Soğanları küp biçiminde doğrayın. Mantarları yıkayıp, dörde bölün. Yağda sote edin. Soğanları ilave edin. Kırmızıbiber ve tuzu serpin. Domates püresini de ilave edin. En son olarak ince kıydığınız biberleri tencereye alın. Tencerenin kapağını kapatıp, üç-dört dakika pişirin. Daha sonra üzerine kremayı ekleyin.
