



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KAVURMASI

<https://www.aksam.com.tr>

Yarım kilo mantar
2 adet sivri biber
3 adet orta boy soğan
1 adet domates
2 kaşık tereyağı
Biraz tuz
İsteğe göre pul biber

Mantarlı yemekleri seviyorsanız bu lezzet tam size göre. Mantar kavurması tarifi için öncelikle mantarları temizleyin ve bol suda yıkadıktan sonra küçük doğrayın.

Bir tavada veya tencerede soğanları minik minik doğrayarak kavurun. Biberleri ve domatesleri de ufak doğrayarak soğanlara ilave edin. Bir süre kavurulduktan sonra temizlediğiniz mantarları da ilave edin. 10-15 dakika kavurun.

Sulu sevenler biraz sıcak su ilave edebilir. Tuzunu ve baharatını da ekleyerek bir tur daha karıştırdıktan sonra sıcak servis edebilirsiniz. Mantar kavurması hazır.

