



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KAVURMA

500 gr mantar
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağ
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Mantarları bol suda yıkayın, yıkadığınız mantarları küpler halinde doğayın. Geniş bir tencerede suyu kaynatın, içine yarım limon suyunu sıkın, doğradığınız mantarları suya atın ve 10 dakika kadar haşlayın. Haşladığınız mantarları süzün. Soğanı yemeklik doğrayın. Tencereye zeytinyağını alın, orta ateşte yağı kızdırın ve soğanları tencereye atın. Soğanı 1 dakika kadar soteledikten sonra mantarları ekleyin. 6-7 dakika harlı ateşte (suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Tuz karabiber ile tatlandırarak sıcak servis yapın.