



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR MANTISI

1 kutu mantar mantar (konserve)
2 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı margarin

Mantarları yıkayalım ve iri iri doğrayalım.
Margarin yağını tavamıza koyalım ve mantarları içine atarak sotelemeye başlayalım.
Mantarlarımız piştikten sonra servis tabağına alalım.
Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökelim.
Yoğurdun üzerine 2 kaşık kızdırılmış yağ ile pul biberini üzerine ilave edelim.