



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR MISIR VE KESTANELİ MARUL SARMA

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

2 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 minik kırmızı acı biber, tohumları ayıklanmış, ince doğranmış (tercihe göre)
150 gr. mantar, ince dilimlenmiş
8 bebek mısır
16 şeker bezelye, uzunlamasına doğranmış
200 gr. kestane, süzölmüş ve küçük doğranmış
1 taze soğan, doğranmış
Tuz
8 marul yaprağı
Servis için:
Erik sosu

Tereyağını tavada ısıtın ve sarımsak, kırmızı biber ve mantarları ekleyip hafif sarı olana kadar kızartın. Bebek mısırları tavaya ekleyip üç dakika daha kızartmaya devam edin. Tavayı ocaktan alın. Şeker bezelyeleri, taze soğanı ve kestaneleri ekleyip karıştırın. Marul yapraklarını geniş bir yüzeye yayarak tavadaki karışımı her birine bölüştürün ve yaprakları sigara böreği gibi sarın. Yanında erik sosu ile servis edin.

