



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR MUSAKKA

Malzeme

- 500 g mantar
- 250 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 adet dolmalık biber
- 1 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı un
- 2 adet domates
- 1,5 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, şerit şerit doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
4. Mantarların saplarını çıkarıp, dörde bölün.
5. Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma kavrulup, suyunu çekinceye kadar kavurun.
6. Kıyma pişince içine piyazlık doğranmış kurusoğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte pişirin.
7. Soğanlar pembeleşince içine şeritler halinde doğradığınız dolmalık biberleri, dörde bölünmüş manatarları ekleyip, kavurun.
8. Mantarlar suyunu çekince unu ekleyip, unun kokusu çıkana kadar pişirin.
9. Un pişince en son olarak doğranmış domatesleri, et suyunu, kekiği, kırmızı pul biberi, ilave edip, orta ateşte bir taşım pişirip, sıcak olarak servis edin.