



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR MUSAKKASI

Soğanı dörde bölünüz, ince ince doğrayınız. Tencerede kuvvetli ateş üstünde sadeyağ ile pembeleşmeye kadar kavurunuz. Bir miktarını sahana döşeyerek üzerine dış kabukları soyulmuş, yıkanmış ve temizlenmiş mantarları diziniz. Böylece kat kat sahanı doldurarak tuz, biber ekiniz. Uygun miktarda etsuyu gezdirerek kapayınız, orta ateşte pişiriniz.