



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR MUSAKKASI

Mantarların ince kabuklarını (derilerini) çıkarmalı ve yere sürünen yerleri kesmeli ve bolca su ile yıkamalıdır. Bir yandan ince doğranmış soğanlarınızı yağda kavurmalıdır. Bu soğanların bir kısmını, bir kenarlı tepsinin içine seriniz, üstüne bir kat hazırlanmış ve doğranmış mantarları koyunuz. Yine bir tabaka soğan, bir tabaka mantar dizilmek suretiyle tepsiyi doldurunuz. Üzerine kâfi miktarda et suyu dökünüz. Tuzunu ve biberini koyunuz. Bir kapakla, tepsiyi örtüp ateşte pişmesine ve kıvamı gelince tepsiyi indirmesine dikkat ediniz.
