



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR PAÇASI

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 500 g mantar
- 3 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 5 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı elma sirkesi
- 2 su bardağı su
- ½ adet limon suyu
- ½ demet maydanoz
- 1 adet kesme şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün. Ayrı bir kâseye salçayı, suyu, elma sirkesini, limon suyunu koyup karıştırın.
2. Kırmızı soğanları piyazlık doğrayın.
3. Çarliston biberleri ve sarımsakları ayıklayıp kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kırmızı soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar pembeleştikten sonra doğranmış mantarları ve çarliston biberleri ilave edip mantarlar kavrulup bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun.
7. Mantarlar kavrulduktan sonra yemeğin içine kıyılmış sarımsakları ve doğranmış domatesleri ekleyip bir taşım pişirin.
8. En son olarak içine baharatlı karışımı ve kesme şekeri ilave edip bir taşım pişirin.
9. Servis tabağına alıp taze maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.