



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE (DANİMARKA)

<https://yemek.name>

½ kg mantar
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (ince ince kıyılmış)
1 adet yeşil soğan (ince ince kıyılmış)
1 su bardağı maydonoz (ince ince kıyılmış)
1 su bardağı dereotu (ince ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı fesleğen (ince ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Zeytinyağını vok tavada ısıttıktan sonra içine tuzu, biberi, sarımsağı ve yeşil soğanı koyarak 1-2 dakika kavurun. Üzerine, saplarından ayırdığınız ve dilimlediğiniz mantarları ekleyerek, 4-5 dakika yüksek ateşte soteleyin. Mantarlar suyunu bırakmadan hemen ateşten alın, üzerine maydonozu, dereotunu ve fesleğeni ekleyip, karıştırdıktan sonra servis edin.

