



MANTAR SOTE

1 paket mantar
3 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Bir tencere ateşe oturtularak çeyrek daire şeklinde doğranan soğanlar biraz sotelenir, sonra çok az sıvı yağ ilavesi ile sotelenmeye devam edilir, tuz ilave edilir.

Tohumları alınarak yarım daire şeklinde doğranan biberler ilave edilerek sotelenmeye devam edilir.

Biberler de yumuşadıktan sonra boylamasına ikiye kesilerek yarım daire şeklinde doğranan mantarlar ilave edilir.

Mantarlar da suyunu salıp biraz çektikten sonra karabiber, kırmızı pul biber eklenir.
Bütün malzemeler beraberce biraz daha soteledikten sonra ocağın altı kapatılır.

