



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOTE

500 gr. mantar
2 baş soğan
yarım kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
4 adet sivri biber
2 adet domates
tuz
kırmızı biber

Mantarlar ayıklanıp yıkandıktan sonra ikiye bölünür. Teflon tencerede 2 su bardağı su içinde mantarlar 20 dakika kadar pişirilip suyu süzülür. Tekrar bir tencerede zeytinyağı ile soğan pembeleşene kadar kavrulur. Sonra mantar, tuz, kekik, kırmızı biber ilave edilir. 15 dakika pişirdikten sonra ateşten almadan önce doğranmış olan domates ve sivri biber eklenir. Karıştırdıktan sonra birkaç dakika içinde ateşten alınır. Servis yapılır.

[ML® Mantar Sote için tıklayın](#)



Fotoğraf "toprak abla" tarafından gönderildi. 26.04.2018