



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOTE

Gözde Şarküteri

- 1 Kuru Soğan
- 1 Diş Dövülmüş Sarımsak
- 1 Kırmızı Biber
- 3 Yeşil Sivri Biber
- ½ Çorba Kaşığı Pul Biber
- ½ kg. Haşlanmış Mantar
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

Kuru soğanı ufak ufak doğrayın. Doğradığınız soğanı sarımsakla beraber yağda pembeleşinceye kadar kavurun ve yaklaşık 5 dakika sonra pul biber ve salçayı ekleyerek yeniden kavrulmaya bırakın. İyice kavrulduktan sonra mantarlarla beraber 3 bardak su ekleyerek haşlamaya bırakın. Kırmızı ve yeşil biberleri ufak ufak doğradıktan sonra onları da ekleyin ve 3 dakika daha pişirin. Servis tabağına alın ve üzerine biraz zeytinyağı serpştirin. Tercihen servis yağarken üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz.

