



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOTE

500 gram mantar
1 adet kuru soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kapya biberi
2 diş sarımsak
2-3 adet domates
Karabiber
Tuz

Soğan, sarımsak ve biberleri ince ince doğrayın.
Mantarları da temizledikten sonra orta büyüklükte doğrayın.
Zeytinyağını tavaya alıp soğanı ekleyin ve 1 dakika kadar kavurun.
Sarımsak ve biberi de ekleyip kavurun.
Daha sonra mantarları da ilave edip karıştırın ve orta ateşte kavurun.
Suyunu salıp tekrar çekene kadar ara ara karıştırın.
Domateslerin kabuğunu soyun ve rendeleyin.
Mantarlar suyunu çekince domates, su ve tuzu da ilave edip karıştırın.
Suyunu iyice çekene kadar pişirip ocaktan alın.

