



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR SOTE

1000 gr. mantar  
125 gr. tereyađı veya margarin  
3 orba kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 tatlı kaşığı dövölmüş sarmsak  
Tuz  
Karabiber

Düzgün ve beyaz mantarları seçin. Küçük olanları bütün, büyükleri dörde bölerek kullanın. Mantarları limonlu suda yıkayın. Sudan alıp süzerek, bez içinde kurutun. Yağın üçte biri ve 1/2 limonun suyu konmuş tavaya mantarları koyun. Orta ateşte, iyice karıştırarak, suyunu çekinceye kadar pişirin. Geri kalan yağı, tuz ve karabiberi ekleyin ve yağı karartmadan mantarları kızartın. Servis yaparken sarımsaklı maydanozla veya sarmsaksız servis yapın.



Fotođraf "göl" tarafından gönderildi. 18.10.2022