



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTAR SOTE

500 gram kültür mantarı  
4 adet yeşilbiber  
3 adet domates  
1 adet soğan  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı salça  
Tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Maydanoz

Geniş bir tavada zeytinyağı konularak doğranmış soğanlar ve biberler sotelenir. Daha sonra ince doğranan mantarlar ilave edilir ve suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çekince üzerine domates, salça tuz ve karabiber eklenir. Hiç su koymadan bir müddet domatesler suyunu çekene kadar pişirilir. Ocaktan indirilmeden kıyılmış maydanoz ilave edilir biraz karıştırılıp ocaktan alınır. Servise hazırdır.

