



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE

1 kilo kültür mantar
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
Karabiber, pul biber, nane ve kekik
Yarım çay bardağı kadar zeytinyağı

Bir tavaya soğanları küp küp kesip atın.
Pembeleşmeye başlayan soğanların akabinde biberleri ilave edin.
Domatesin kabuklarını soyun.
Küp küp kesin ancak önce mantarları yıkayıp ortadan ikiye bölüp atın.
En son suyunu salmış domatesleri atıp baharatları ekleyin.
Ekmek banmalık bir lezzet için ise üzerine biraz kaşar rendeleyin.
10 dakika sonra mantar soteniz hazır.

