



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR SOTE

### MALZEMELER

750 Gr mantar  
3 Adet dolmalık biber  
3 Adet domates  
1 Adet orta boy soğan  
1 Diş sarımsak  
1 Tatlı kaşığı krema  
Tuz  
Karabiber  
2 Çorba kaşığı zeytinyağı  
Süslemek için maydanoz

### HAZIRLANIŞI

Kalın dipli bir tavada yağı ısıtın ve küp şeklinde doğranmış olan soğanları pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanlara doğradığınız mantarları, sarımsağı ilave edip 5 dakika pişirin. Daha sonra sırasıyla dolmalık biberleri, domatesleri ve kremayı ekleyip 5 dakika daha pişirin. Kırılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)

---