



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOTE

Malzeme:

500 gram kültür mantarı
10 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy domates
2 sivri biber
tuz
karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1/3 demet maydanoz

Yapılışı:

Mantarların üzerlerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. İyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın. Büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün. Soğuk suda tutun. Sarımsakları ayıklayın ve bütün bırakın. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, 1 cm uzunluğunda doğrayın. Maydanoz yapraklarını yıkayın, ayıklayın, ince ince kıyın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, sarımsakları atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Mantarları ilave ederek karıştırmaya devam edin. Mantarlar önce su salıp ardından çekmeğe başlayınca domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Ocağı kapatıp kekiği koyun ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce kırmızı biber ekin ve maydanozu serpin.

[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021