



MANTAR SOTE

- 2 Adet Soğan
- 1 Adet Havuç
- 400 Gr Mantar
- 2 Adet Biber
- 3 Adet Domates
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı margarin

Tencerede yağı kızdırıp 2 adet doğranmış soğanı yağda kavurun. İki adet doğranmış biberi kavurup, bir adet ince doğranmış (jülyen) havucu ve 400 gr doğranmış mantar ekleyip karıştırıyoruz 10 dk pişirdikten sonra kabukları soyulup doğranmış 3 adet domatesi ilave edip karıştırın tuzunu ve karabiber ilave ederek suyunu çekene kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023