



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SUYUNDA BÖRÜLCE HAVUÇ VE LAHANA

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı kuru börülce
250 gr. mantar
2 yemek kaşığı tereyağı
1 küçük kuru soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 yemek kaşığı taze zencefil, rendelenmiş
1 tablet tavuk bulyon
4 havuç, soyulmuş ve doğranmış
1 büyük ya da 2 küçük lahana, dilimlenmiş
2 çay kaşığı soya sosu
Tuz
Karabiber
Kişniş

Börülceleri su dolu bir kabın içine koyun ve 45 dakika bekletin. Mantarların bir kısmını ince ince doğrayın. Tavada tereyağını eritin. Doğradığınız mantarları, soğanı, sarımsağı ve zencefili tavaya ekleyip beş dakika kavurun. Daha sonra tavuk bulyonu, kalan tüm mantarları ve süzdüğünüz börülceyi de ekleyerek 30 dakika kadar pişirin. Havuçları da ilave edip 15 dakika daha kaynatın. Lahanaı ilave edin ve 20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Son olarak soya sosunu ekleyin ve kişnişle süsleyerek sıcak servis edin.

