



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR VE DOMATES SOSLU MEZGİT

500 gram ayıklanmış mezgıt

Taze günlük mantar yıkanmış ve ince kıyılmış 1 kahve fincanı

Domates temizlenmiş ve kabukları soyulmuş iri küp doğranmış 2 adet

Soğan temizlenmiş ince küp doğranmış 1 yemek kaşığı

Çarliston biber 1 adet temizlenmiş ve küp doğranmış

Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Orta ateşte ısıtılmış tava içerisine zeytinyağını koyunuz, mantarları ilave edip 2-3 dk pişiriniz.

Soğan ve çarliston biber ilave edip 1-2 dk pişiriniz.

Mezgiti ve domatesleri de ekleyip yeteri kadar tuz ilavesiyle orta ateşte 4-5 dk pişiriniz ve sıcak servis ediniz.
