



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR YAHNİSİ

500 g mantar (sapları kesilip, yıkandıktan sonra, her biri 4'e bölünmüş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Ayçiçek yağın bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca mantarları koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Sarımsakları ekleyip, 1 dakika pişirdikten sonra, domates parçaları, kekik, tuz ve karabiberi katarak karıştırın ve ateşi kısıp, karışımı mantarlar yumuşayınca kadar 3 - 4 dakika pişirin. Erimiş mısır nişastasını ekleyip, karışımı 1 - 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve mantar yahnisini çukur bir servis kabına aktarın, maydanozları serpererek, servis yapın.