



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR YEMEĞİ

1 kg mantar
Tereyağı
1 soğan
1 havuç
2 salçalık kırmızıbiber
Domates salçası
Sıcak su
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz

Mantarları bol suyla yıkayıp küçük doğrayın. Soğanın kabuğunu soyup kıyın. Havuç ve biberleri temizleyip küçük parçalar şeklinde doğrayın. Tereyağını tencerede eritip havuç, biber ve soğanı kavurun. Mantarı ekleyip kavurmaya devam edin. Domates salçası, baharat, tuz ve çok az sıcak su ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

