



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELERİ:

3 orba kaşığı margarin
1 adet soęan
8 adet domates
1 kahve fincanı irmik
8 su bardaęı etsuyu
10 adet mantar
2 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞI:

Tencereye 1 orba kaşığı margarini alıp, eritin. Soğanı yemeklik doğrayın. Yaęda kavurun. Domatesleri küçük doğrayıp tencereye ilave edin. Birkaç dakika çevirin
İrmiği koyup karıştırın. Kısık ateşte 15dk.pişirin. 8 su bardağı etsuyunu ilave edin. 20 dk. daha pişirin. Ateşten alıp süzgeçten geçirin. Kalan yağı ve küçük doğradığınız mantarları ilave edin. 1-2 taşım daha kaynatıp, tencereyi ocaktan alın.
Rendelenmiş kaşar peynirini serpip, servis yapın.