



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DÜRÜM

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet lavaş
1 kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram kültür mantarı
Doğranmış 2-3 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet büyük patates
Birkaç yaprak taze kekik (veya dereotu/maydanoz)
Tuz
Karabiber
Pul biber
Nane
1 sap yeşil soğan veya maydanoz

Soğanları doğrayıp zeytinyağında kavurun ve mantarları ekleyip suyunu alana kadar pişirin. Üstüne biberleri, domatesleri, küp şeklinde doğradığınız patatesleri ve kekiği ekleyin ve karıştırın. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra ocağı kapatın. Üstüne baharatları ekin ve düz bir yerde açtığınız lavaşın ortasına bu harcı yayın. Lavaşları rulo yapıp dürüm haline getirin ve sıcakken servis yapın.

