



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ERİŐTE

1 paket yumurtalı eriőte
5 yemek kaőığı zeytinyağı
4 yemek kaőığı sıvı yağ
100 gram mantar
3 yemek kaőığı soya sosu
3 adet taze soğan
2 adet sivri biber

Eriőteyi 7 dakika haşlayıp süzün.

Taze soğanı ve sivri biberleri kalın kalın doğrayın. Mantarları temizleyip dörde bölün.

Bir tencerede veya derin bir tavada zeytinyağını ısıtın ve içine sivri biber, soğan, domates, mantar ve soya sosunu katın, 5 dakika yüksek ateşte kavurun. Eriőteyi ekleyip 3 dakika daha kavurun. Tuz ile tatlandırın.