



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GARNİTÜRÜ

500 gr mantar
3 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 limon suyu
Tuz

- 1- Mantarlar temizlenip, ayıklanıp, doğranır. Soğanlar soyulup küçük küçük doğranır.
- 2- Bir tavaya tereyağı, sıvıyağ ve doğranmış soğanlar katılıp kavrulur. Doğranmış mantar ilave edilip, kısık ateşte kavrulur.
- 3- Limon suyu ve tuz ilave edilip, mantarlar pişene kadar kısık ateşte kavrulmaya devam edilir. Ateşten alınıp servis tabağına yerleştirilip, üzerinin kararmaması için streç ile kapatılır.

[ML® Domates Garnitürü için tıklayın](#)