



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SOS

1 adet kereviz yaprađı
1 adet havuç
1 diř sarmısak
1 adet iri sođan
4 adet olgun domates
1 paket mantar
2-3 adet yeřil biber
6 orba kaşığı zeytinyağı
300 gr kıyma
Tuz

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarmısak ve soğanı temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarmısağı koyup pembeleşene kadar pişirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı ekleyin. Kıymanın rengi dönünceye kadar, sürekli karıştırarak pişirin. Rendelenmiř domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin.

Not: Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.

