



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOS

250 gr kıyma
2 havuç
1 paket mantar
3 diş sarımsak
1 soğan
5 domates
4 yeşil biber
1 adet kereviz yaprağı
6 çorba kaşığı zeytinyağı

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarımsak ve soğanı temizleyip,ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarımsağı koyup pembeleştirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı katın. Kıymanın rengi dönünceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin. Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.