



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PATATES KAVURMASI

5 adet orta boy patates  
1 adet kuru soğan  
1 paket mantar  
2 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler kabuklu olarak yarım haşlanır. Sonra soyulur ve küp şeklinde doğranır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine ezilmiş sarımsak ve patates eklenir, 5 dakika kadar kavurduktan sonra iri doğranmış mantar atılır. Mantar suyunu bırakmaya başlayınca salça ve tuz eklenir. 10 dakika sonra ateşten alınır.