



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES

500 gr. horoz mantarı
500 gr. patates
200 gr. kereviz sapı
150 ml. sebze suyu
50 gr. kurutulmuş domates
75 ml. zeytinyağı
45 ml. elma sirkesi
1 demet yeşil soğan
Tuz
Karabiber

Patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda 20 dakika haşlayın.
Patatesler haşlanırken yeşil soğanları temizleyin ve ince verev şeklinde kesin.
Sap kerevizi temizleyin, yeşil kısmını ayırın, ince doğrayın.
Mantarları temizleyin, büyükleri dörde bölün.
Kızgın sıvı yağda mantarların suyu tamamen yok oluncaya kadar kavurun.
Soğan ve kerevizi ekleyin biraz daha kavurun.
Sebze suyu ve sirkeyi ilave edip kaynatın.
Domateslerin yağın süzüp ince şerit şeklinde kesin, mantarlara ilave edin.
Patatesleri soyun, mantarların içine doğrayın.
Tuz ve karabiberle patatesleri tatlandırın ve 10 dakika bekletin.
Servis yapmadan önce kerevizin yeşilini ince kıyın ve mantarlı patates salatasının üzerine serpin.