



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI PAZILI SOĞAN MIHLAMA

100 gr cow mantarı  
3 yemek kaşığı margarin  
6 adet kuru soğan  
1 demet pazının ayıklanmış sapları  
2 adet domates  
2 adet sivribiber  
200 gr. kıyma  
1 tatlı kaşığı salça  
3 adet yumurta  
Tuz  
2 dal maydonoz

Kıyma ve margarin bir tencereye alınarak kavrulur. Kıyma suyunu çekince oldukça iri doğranmış soğanlar da eklenip kavurmaya devam edilir. Doğranmış pazı sapları, mantar ve yeşil biber eklenip, tencerenin kapağı kapatılır ve sebzeler kendi suyuyla pişmeye bırakılır. Kabukları soyularak doğranmış domatesler de tencereye ilave edilir ve domatesler erimeye başlayınca kadar pişirilir. Tuzu ayarlanır, salça ve gerektiği kadar su eklenip kaynamaya bırakılır. Son olarak üzerine yumurtalar kırılır ve yumurtalar pişince maydonozla süslenip sıcak servis yapılır.