



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PEYNİRLİ SANDVIÇ

2 adet uzun sandviç ekmeđi
1/2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 paket mantar
1/2 büyük kırmızı biber
1/4 küçük sarı soğan ince dilimlenmiş
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/2 yemek kaşığı soya sosu
1/2 yemek kaşığı domates sos
Peynir

Mantarları yıkayın sonra mantar ve biberi ince şeritler halinde doğrayın. Büyük bir tavada yağ ısıtın.Mantar, biber, ve soğanı ekleyin. Tüm sebzeler ve pişmiş yumuşak olana kadar pişirin. Kekik, soya ve domates sosu ekleyin.Bir ya da iki dakika karıştırın ve pişirin.Peynir rendesini ekleyip hemen ateşin altını kapatın. Ekmeklerinizin içine doldurup sıcak olarak servis edin.

