



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI PİRZOLA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
8 Adet Pirzola  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
Karabiber  
2 adet biber  
2 adet soğan  
8 Adet Mantar  
2 adet domates  
Çorba Kaşığı Margarin

Tavaya sanayağı alın. Karıştırarak eritin.Pirzoları yağda çevirin.İyice pişince tavadan alın.Yemeklik doğranmış soğanları tavaya koyup, üzerine iri iri doğranmış mantarları ekleyin.Domates ve biberi küçük küçük doğrayıp, tavada karıştırın.Tuz ve karabiberi ekleyin. 10 dakika daha pişirin.İçine yeniden pirzoları ekleyip, pişirin. Sıcak olarak servis yapın.