



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SOS

1 adet kereviz yaprağı  
1 adet havuç  
1 diş sarımsak  
1 adet iri soğan  
4 adet olgun domates  
1 paket mantar  
2-3 adet yeşil biber  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
300 gr kıyma  
Tuz

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarımsak ve soğanı temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarımsağı koyup pembeleşene kadar pişirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı ekleyin. Kıymanın rengi dönünceye kadar, sürekli karıştırarak pişirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin.

Not: Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.

