



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOSİS

15-20 adet mantar
2 adet orta boy patates
5 adet sosıs
1 adet soğan
4 orba kaşığı sıvı yağ
1 orba kaşığı salça
2 su bardađı su
Tuz, karabiber, pul biber

Tavaya yağ konur. Ardından ince kıyılmış soğan atılır. Pembeleşince kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patates eklenir. Sıcak su katılır, 15 dakika pişirilir. Doğranmış mantar ve sosıs eklenir. 10 dakika sonra salça ve baharatlar katılır. Kapaklı olarak orta ateşte 10 dakika daha pişirilir. Sıcak tüketilir.