



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOSIS

MALZEMELER

10 adet sosis.
Bol miktarda mantar
5-6 adet sivri biber
2 adet domates
2 çorba kaşığı domates püresi
1 büyük baş soğan
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlanışı:Sosisler dilim halinde kesilir.Mantarlar yıkandıktan sonra istenilen şekilde doğranır.Soğan,sarımsak,sivri biber ve sosisler yağda hafifçe kavrulduktan sonra,üzerine domates,domates püresi ve mantar eklenerek üzerini aşacak şekilde su koyulur.kaynamaya başladıktan sonra,hafif ateşte 15 dakika pişirmeye devam edilir.Makarna,patates kızartması gibi yiyeceklerin yanında servis yapılabilir.