



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOSİS

Malzeme:

250 gr sosis

Yarım kilo domates

150 gr mantar

2 diş sarımsak

2 adet arliston biber

2 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Domatesler ve biberleri yıkayın. Domateslerin kabuklarını soyun. Biberlerin saplarını keserek çekirdeklerini temizleyin. Mantarları nemli bir bezle silip dilimleyin. Sarımsakların kabuklarını soyup kıyın. Domates, mantar, arliston biber ve sarımsağı az yağla soteleyin. Dilimlenmiş sosisleri ilave ederek 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Sıcak servis yapın.
