



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE MISIRLI TACO

2 su bardağı konserve mısır
500 gram kültür mantarı (dörde bölünmüş)
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 kaşığı kimyon
Tuz
1 adet ince doğranmış soğan
2 yemek kaşığı salsa sos
2 tane lavaş

Konserve mısırın suyunu süzün, mantarlarla birlikte soteleyin. Üzerine soğanları, baharatları ve tuzu ekleyip, ocağın altını kapatın. Lavaşları, 200 derece fırında 10 dakika bekletin. Bir servis tabağına lavaşları yerleştirin. Üzerine salsa sos sürün. Mantarlı mısırlı karışımı, lavaşların üzerine pay edip, servis yapın.