



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE SOĞANLI ERİŐTE

1 Paket eriőte  
2 lt. (8 bardak) su  
Tuz  
Mantarlı sos için:  
200 gram mantar  
3 orba kaőıđı tereyağı  
2 adet kuru sođan  
3 adet domates  
1 orba kaőıđı taze kekik  
Yarım ay kaőıđı taze çekilmiş karabiber  
Tuz

Eriőteyi, tuz ilave ettiğimiz 2 litre kaynar suda 10 dakika haőlayıp süzün. Mantarları yıkayıp kağıt havlu ile kuruladıktan sonra ince doğrayın. Mantarlı sos için; tereyağını eritip dođranmıő soğanları pembeleőtirin. Mantarları soğana ilave edin. 2 dakika çevirip, dođranmıő domatesleri ekleyin. Sosu 10 dakika kaynatın. Dođranmıő kekik, taze çekilmiş karabiber ve tuz ile lezzerlendirin. Eriőteleri ilave ederek sos ile karıőtırın.