



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YAHNİ

Eldeki eti, muntazam parçalara ayırıp yıkadıktan sonra, doğranmış soğanla beraber tencerede kavurmalı, tuzunu ve biberini katmalı. Diğer taraftan mantarların üst kabuklarını çıkarıp doğramalı. Tereyağda hafif tertip kızdırıp hazırlamalı. Bunları da et tenceresine ilâve etmeli. Tencere içindekileri örtecek miktarda su koyarak tencereyi kapamalı. Kendi halinde pişmesine bırakmalıdır.