



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU MANTAR YEMEĐİ

400 g mantar  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
3 adet büyük domates  
2 diş sarımsak  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı salça  
5-6 yaprak fesleğen  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 kaşığı pul biber  
Sıcak su

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun.

Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde domatesleri çekin.

Sarımsakları soyup doğrayın.

Mantarların kabuklarını soyup iri iri doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tencereye zeytinyağını alıp ısıtın.

Sarımsakları ve salçayı ekleyip hafif kavurun.

Ardından domates rendesini ilave edin.

Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.

Biraz sıcak su ekleyip sosu açın.

İçerisine doğradığınız mantarları ekleyip hafif karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp Arçelik Ankastre Ocak'ta 10 dakika pişmeye bırakın.

Ardından kapağını açıp nohutları ve fesleğen yapraklarını ekleyin.

Biraz suyunu çekip kıvam alana kadar Arçelik Ankastre Ocak'ta kapağı açık pişmeye bırakın.

Piştikten sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz.

