



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RATATUYLI MANTAR SOSLU BUT PİRZOLA

- 1 adet Lezita But Pirzola
- 5 adet mantar
- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı su
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam nişasta
- ½ adet küp doğranmış patlıcan
- ½ adet küp doğranmış kabak
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- ½ adet küp doğranmış havuç
- 1 adet brokoli
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber

Tavada ayçiçek yağı ile sırasıyla kuru soğan, havuç, patlıcan, kabak, brokoli ve sarımsağı soteleyin. Tuz ve biber ile lezzetlendirin.

Ayrı bir tavada ayçiçek yağıyla kuru soğan, sarımsak ve mantarı soteleyin. Suyu, kremayı, tuzu ve biberi ekleyin. 10 dakika kaynatın ve nişasta ile bağlayın.

Döküm tavada Lezita But pirzolayı pişirin. Sebze ve sosla birlikte servis edin.

