



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SİCİLYA USULÜ MANTAR

600 Gram mantar  
4-5 adet domates  
Yarım limon suyu  
1 adet büyük baş soğan  
3 yemek kaşığı margarin  
Yarım bardak sirke  
1 fiske kekik  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı kapari  
Tuz  
Karabiber

Mantarlar silinir ve üzerileri soyulur. İnce dilimler halinde doğranır. Üzerine tuz ve karabiber limon sıkılır. Soğan ve sarımsağı küçük küçük doğrayıp margarinle kavurun. Kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış domatesleri doğrayın. 15 dk pişirin. Mantarları ve sirkeyi ekleyin. Tuz ve kekik eklendikten sonra tencerenin ağzını kapatıp ocağı kısın. Yarım saat pişirip kapariyle servis yapın.