



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SİCİLYA USULÜ MANTAR

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

600 g mantar  
400 g domates  
½ limon suyu  
Bir baş soğan  
50 g tereyağı  
Bir tutam kekik  
Bir diş sarımsak  
Bir çorba kaşığı kapari  
Tuz, Karabiber

Mantarları ayıkladıktan sonra ıslak bir bezle silip temizleyiniz ve ince dilimler halinde doğrayınız. Çukur bir tabağa koyup üzerine tuz, biber eklenerek limon sıkınız. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayarak bir tencerede tereyağı ile hafifçe kavurunuz. Renkleri değişmeye başlayınca, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve parça parça kesilmiş domatesleri tencereye atınız. 15 dk. pişiriniz. Mantarı ilave edin, karıştırınız. Tuz ekledikten sonra tencereyi kapatarak ocağı kısınız ve en az yarım saat daha pişiriniz. Ateşten indirince kapari ile kekiği karıştırınız. Fırınlanmış et yemeklerinin yanında sıcak servis yapınız.