



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MANTAR

15-20 adet mantar
4 adet sosis
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan yağda pembeleştirilir, salça katılır, birkaç kez çevrilir. Üzerine daire doğranmış sosis ve iri doğranmış mantar atılır, tuz serpilir. 15-20 dakika pişirilir, tuz serpilir. Sıcak olarak servise sunulur.