



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOTE MANTARLI ACILI EZME

Cavit Ünal

- 2 Adet Kuru Soğan
- 3 Adet Sivri Biber
- 2 Adet Sarımsak
- 1/2 Demet Maydanoz
- 5 Adet Domates
- 5 Adet Mantar
- 3.5 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çay Bardağı Nar Ekşisi
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Soğan, sivribiber, sarımsak ve maydanozu çok ince doğrayalım ya da robotta çekelim. Domatesleri rendeleyerek süzgeçte süzelim. Mantarları çok küçük doğrayalım, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağı koyduğumuz tavada yüksek ateşte soteleyerek soğutalım. Salçası, nar ekşisini, kalan sıvı yağı, pul biberi, kuru naneyi, tuzu karıştıralım. Ardından tüm malzemeleri bir araya getirerek harmanlayalım. Dilersek maydanoz ve taze naneyle süsleyebiliriz.