



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜK MANTARI KAVURMASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Sütlük mantarı ½ kilogram  
Soğan 1 adet, orta boy  
Domates 3-4 adet  
Yeşilbiber 5-6 adet  
Sıvı yağ ½ çay bardağı  
Salça 1 çorba kaşığı  
Su 3-4 su bardağı  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Karabiber 1 tatlı kaşığı

Yarım kilogram sütlük mantarı temizlenip doğranır.

Bir tencere içinde yarım çay bardağı sıvı yağ iyice ısıtılır. Daha önce ince ince doğranan 1 adet orta boy soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.

Temizlenip doğranan yarım kilo sütlük mantarı, kavrulmuş soğanın içine atılır ve üzerine 3-4 bardak su katılır. Daha sonra doğranan 3-4 adet domates, 5-6 adet yeşilbiber ve 1 tatlı kaşığı karabiber eklenir ve mantarlar kendi suyunu çekene kadar ocakta pişirilir.

