



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## TAZE MANTAR SOTE (FRANSA)

CHAMPIGNONS FRAIS SAUTES AU BEURRE

4 kiři için MALZEME :

2 paket taze mantar (400-500 gr.)

1/2 limonun suyu

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, bir çimdik karabiber

1 çay kaşığı kekik

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIřI :

Mantarları üç dört defa yıkayıp ince dilimleyiniz, üzerine limon suyunu serpip karıştırınız, küçük bir tencereye, veya güvece veya münasip bir tavaya tereyağını koyup hafif kızdırınız.

Mantarı ilâve ediniz, tuzlayıp biberleyiniz, önce ortadan hızlı ateşte sonra orta ateşte mantar bırakacağı suyu çekinceye kadar (üç - beş dakika) sote yapıp pişiriniz.

Kekik ve maydanozunu serpip karıştırınız ve servis ediniz.

Not: Eğer konserve mantar kullanırsanız, limon suyuna lüzum yoktur, bir kaç dakika tereyağı ile sote yapıp tuz, biber maydanoz ve kekiğı serpip servis ediniz.

[ML® Mantar Sote için tıklayın](#)