



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI MANTAR KAVURMA

Yarım kg mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
1 adet domates
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Mantarlar iri doğranır. Domates küp küp doğranır. Sarımsak ince kıyılır. Tavaya tereyağı konur, hızlı ateşte eriyince mantar ve sarımsak ilave edilir. 10 dakika sonra domates, tuz ve kekik ilave edilir. 5-6 dakika kavurduktan sonra ateşten alınır.