



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI MANTAR

1 kilo mantar
4 adet domates
2 adet soğan
Bir miktar su
Tuz
Sıvı yağ

Soğanları küçük küçük doğrayıp, sıvı yağda kavurun. Üzerine küçük küçük doğranmış mantarları ilâve edin. Domateslerin kabuklarını soyup, rendeleyin. Hepsini iyice kavurun. 1 su bardağı su ilâve edip, 15-20 dk. kısık ateşte pişirin.