



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI MANTAR SOTE

1/2 kilo mantar
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 ince kıyılmış küçük soğan

- 1) Mantarı haşlayıp suyunu süzünüz. İnce ince dilimleyiniz.
- 2) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve edip 1 dakika sote karıştırarak sote yapınız.
- 3) Mantara tuz ve biberi ilâve edip 2-3 dakika daha karıştırarak sote yapıp maydanozunu serpip servis yapınız.