



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MANTAR

2 orta büyüklükte patates
500 gr mantar
2 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
Yarım demet dereotu, maydanoz
Tuz
1 çay bardağı sıcak su

Soğanları piyazlık doğrayın. Havuç ve patatesleri küp şeklinde doğrayın. Mantarları dörde bölün. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Önce soğanları kavurun, sonra havuç ve patatesleri ilave edin. Biraz kavrulunca, mantarları ve sarımsakları ekleyin. Bir - iki dakika daha kavurduktan sonra, üzerine bir çay bardağı sıcak su ekleyin. Şeker ve tuz koyun. Önce hızlı, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine yarım limon suyunu gezdirin, dereotu ile süsleyerek, soğuduktan sonra servis edin.

