



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MANTAR

www.sefabdullahusta.com

500 gr mantar
1 tane kuru soğan
3 diş sarımsak
2 tane kırmızı biber
2 tane dolmalık biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı piyazlık doğrayalım. Zeytinyağında kıyılmış sarımsakla beraber kavuralım. Dolmalık biber ve kırmızı biberi de jülyen doğrayarak ilave edelim. Mantarları suda hızlıca yıkayalım ve bir süzgece alalım. Doğrayalım ve tavadaki diğer malzemelerin içine atarak suyunu salıp çekene kadar kavuralım. En son tuzunu ve baharatları koyarak tatlandırılalım. Sıcak servis yapalım.

