



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MANTAR

Malzemeler

1 kg mantar
20-25 adet arpacık soğanı
2 adet domates veya 1/2 kg küçük kokteyl domatesleri
4 adet çarliston biber
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
2 çay kaşığı şeker
3 diş sarımsak
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Tuz

Yapılışı

Arpacık soğanlarını, 4 çorba kaşığı zeytinyağında, renkleri pembeleşinceye kadar kavurun.

Mantarları bütün olarak yıkayıp, hemen kurulaşın ve soğanlara ilave edin. Sularını salıp, tekrar çekinceye kadar (10-15 dk) pişirin.

Küçük domatesleri ikiye kesin, biberleri iri halkalar halinde doğrayın ve mantarlarınıza ilave edin.

2 çay kaşığı şeker, 3 diş kıyılmış sarımsak ve sirkeyi de ilave edip; 7-8 dk, kısık ateşte ve tencerenin üstü kapalı olarak pişirin. Tuz ile lezzetlendirin.

Maydanoz ve dereotlarını serpip, geri kalan zeytinyağını da yemeğin üzerinde gezdirin ve soğuk olarak servis yapın.