



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## ZEYTİNYAĞLI MANTAR



Yarım kg. mantar  
25 - 30 adet arpacık soğanı  
2 diş sarımsak  
3 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 orba kaşığı sirke  
8 orba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
8 - 10 dal maydanoz

- # 4 orba kaşığı zeytinyağı tencereye konur, ısınınca arpacık soğanlar eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # zerine iri doğranmış biber ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Biberlerin rengi hafif değişene kadar pişirilir.
- # Daha sonra doğranmış mantar, sirke, toz şeker ve domates katılır, kapalı olarak orta ateşte 10 dakika pişirilir.
- # En son tuz, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve sirke eklenir. 2 - 3 dakika daha pişirilir.
- # Ilık yada soğuk servis yapılacağı sırada üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Mantarın içerdiği su nedeniyle bu yemeğe ilave su konmaz.