



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

## BİBERLİ MANTAR KAVURMASI



Yarım kg mantar  
1 adet kırmızı kz biberi  
2 diř sarımsak  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı şeker  
1 ay kaşığı kekik  
2 ay kaşığı tuz  
zeri için:  
Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar

- # Tereyağı tavaya konur. Eriyince ince kıyılmış kırmızı biber ve sarımsak atılır. Biber gevşeyene kadar kavrulur.
- # zerine arzu edilen biçimde doğranmış mantar atılır. Hızlı ateşte suyunu bırakana kadar pişirilir.
- # zerine řeker, tuz ve kekik eklenir. 5-6 dakika daha kavrulur.
- # Ateřten alır almaz rendelenmiř kařar serpilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif et yemeklerinin yanında garnitür olarak da hazırlanabilir.