

Bezelyeli Mantar Sote

Malzemeler

Yarım kilo kultur mantarı
1 adet büyük kuru soğan
2 adet büyük yeşil biber
1 adet küçük boy bezelye konservesi
1 adet küçük boy mısır konservesi
2-3 corba kasığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 demet dereotu (isteğe bağlı)
Tuz, karabiber

Yapılışı

Soğan yemeklik doğrayalım ve zeytinyağı ile soğanlar seffaflasana kadar iyice kavuralım. Biberler, tohumları çıkaralım ve 4-5 mm kalınlığında doğranıp soğanların üzerine ilave edelim. Mantarları yıkayalım ve dörde bölelim, kavrulmakta olan sebzelerine ekleyelim. Hızlı ateşte mantarlar suyunu salıp çekince, suyu süzölmüş ve yıkanmış bezelyeler, son olarak mısır suyuyla beraber ilave edelim. Bol karabiber ve az tuz da eklendikten sonra kısık ateşte hepsini 5 dakika daha pisirip üzerine ince kıyılmış dereotunu serpeлим.