

Mantar Kavurma

Malzemeler

1 Paket Mantar

3 adet domates

2 adet yesil biber

1 adet kuru sogan

1 adet kirmizi biber

karabiber, pul biber, tuz

Yapilisi

Mantarlari yikadiktan sonra dograyin.Bir tencereye cok az koyun ve mantarlari kavurun.Baska bir tavada mantarlari kuru soganlari dograyip kavurun.Sonra biberleri ilave edip birazda biberleri kavurun.Kabugu soyulmus kup kup dogranmis domatesleride ilave edip kavurmaya devam edelim.Mantarlar suyunu cekince diger tavada hazirlanmis sosu mantarlarin ustune dokun.Biraz daha pisirin.Baharatlarini ve tuzunu ilave edip karistirin.Biraz daha kaynatin.Hazirdir:)