

Mantar Sote

Malzemeler

1 paket mantar
2 orta boy domates
1 orta boy soğan
3-4 yeşil biber
İsteğe bağlı Kırmızı ve sarı biber
Tuz
Kekik
Sivi yağ

Yapılışı

Büyük bir tavada yağı kızdırdıktan sonra ince ince doğradığımız soğanları kavurun. Pembeleşmeye yakın biberi ekleyin ve biber olene kadar kavurmaya devam edin. Arkasından domatesleri ekleyin, bir iki kere karıştırdıktan sonra kup kup doğradığınız mantarları da ekleyin. Mantarlar yumuşayınca kadar kısık ateşte kavurun. Ocaktan indirmeye yakın bir tutam tuz ve kekik dokun. Afiyet Olsun..