

Mantarli Ispanak Sote

Malzemeler

1 kg ispanak
1 tane kirmizibiber
300 gram taze mantar
1 tane ufak sogan
3 corba kasigi zeytinyagi
1 adet kesme seker
1 cay kasigi toz kakule
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle ispanaklari suda temizce yikayip suzun. Mantarlari da yikayip ardindan limonlu suya dograyin. soganimizi kucuk kucuk dograyin, kirmizibiberleri ve taze mantarlari da yan yana dograyip tavanin icine ilave edin. Zeytin yagin da hafifce soteleyin. Ardindan irice dogranmis ispanaklari cok harli ateste 10 dakika kadar karistirarak pisirin ve servise hazir. ellerimize saglik..