

Mantarli Sebze Sote

Malzemeler

- 2 Corba kasigi tereyagi
- 2 Adet kucuk sogan
- 2 Adet haslanmis kabak
- 20 Adet haslanmis taze fasulye
- 4 Corba kasigi misir
- 2 Adet haslanmis havuc
- 2 Adet haslanmis patates
- 14 Adet mantar
- 2 Corba kasigi soya sosu

Yapilisi

Tavada tereyagi ile ince kiyilmis sogani pembelesinceye kadar cevirin. Haslanmis ve ufak kesilmis sebzeleri ekleyip karistirin. Mantarlari kucuk kucuk kesip karisima ilave edin. Karistirmedan kisik ateste pisirip soya sosu dokerek servis yapin. Not: Sebze soteyi pilavin yaninda servis yapabilirsiniz.