

# Mantar Sote

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 4/10

Mantar, biber ve domatesin yüksek ateşte hızlı soteleneen pratik yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Mantarları kalırdilimleyin.
2. Tavayıyüksek ateşte ısıtın.
3. Mantarlarısuunu salıpekenekadar 8-10 dakika soteleyin.
4. Baharatlarıekleyip 1 dakika daha çevirin.
5. Sıcakservis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarlarıtavaya geniş yayınçalabalıktavada suyunu bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilav yanında sıcakservis edin.