



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ VE SARIMSAKLI İSTİRİDYE MANTARI

8 adet minik patates
1 tutam Tuz, karabiber
4-5 adet kırmızı biber
1 kg İstiridye mantarı
5 yemek kaşığı margarin
2 adet Taze sarımsak
1 tutam tuz

Öncelikle kırmızı biberler yıkanıp kurulanır. Üstlerine bıçakla çizik atılarak açılır. Arasına bir bıçak ucu ile margarin konular fırına verilir. 200 derecede 10 dk pişirilir. Bu arada patatesler küçük bir tencerede çok dağılmayacak şekilde haşlanır. İlk sıcaklığı atınca tepsiye dizilir ve üstlerine bir bardakla bastırılarak hafif ezilir. Kırmızı biberler, ikiye kesilmiş domatesler de tepsiye dizilir. Patateslerin üzerine tuz, karabiber ve eritilmiş yağ gezdirilir Doğranmış maydonozlar ve taze sarımsak yaprakları da serpilip 300 derecede patateslerin üzeri hafif kızarana dek pişirilir.

Patatesler fırında iken yıkanıp ayıklanmış istiridye mantarlar bir havlu ile kurutulur. Geniş bir tavaya 2 yemek kaşığı yağ konular ve hafif ısınınca mantarlar eklenir. Orta ateşte karıştırılmadan altları kızarana dek pişirilir. Diğer tarafları da çevrilip kızartılır. İnce kıyılmış taze sarımsaklar ve tuz eklenir. Bir iki defa yavaşça karıştırılır. Mantarlar iyice kızarınca ocaktan alınıp fırından çıkan patates ve biberler ile birlikte servis edilebilir.

