



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTAR KIZARTMA

Malzemesi

1 kg. mantar

2-3 çorba kaşığı tereyağı

1/2 limon

Tuz

Mantarları örselemeden 4-5 defa iyice yıkayıp süzün. Varsa alttaki topraklı, ya da siyah kısımları kazıyarak kesin. 1/2 limon sıkılmış tuzlu kaynar suda 3-4 dakika haşlayın. Sudan aldığınız mantarları ılınınca istenilen büyüklükte doğrayın. Bir tavaya tere-yağ koyup mantarları ekleyin ve arada bir tahta bir spatülle karıştırarak kurutmadan ve renklerini fazla esmerleştirmeden pişirip sıcak servis yapın.

---