



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRDAK MANTAR KIZARTMASI

1 kilo kıtırdak mantar

Sıvı yağ

1 yemek kaşığı tuz

Mantarlarımızı ilk olarak iyice yıkayalım. Daha sonra küp küp doğrayalım. Sıvı yağımızı bir tencereye koyup kızdıralım. Kızan yağa mantarlarımızı atalım ve üzerine tuz ekleyelim. Üzerleri hafif kızardıktan sonra tencereden alalım ve servise hazır.

Not: İsterseniz mantarları hafif kızartıp buzdolabı poşetlerine doldurup soğuduktan sonra buzluğa da atabilirsiniz. Başka bir zaman buzluktan çıkartıp hafif çözülünce kızgın yağa atıp tekrar kızartılabilir.

