



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KARPAÇYO

500 gr. taş mantarı
45 ml. limon suyu
30 ml. sıvı yağ
30 ml. fındık veya ceviz yağı
40 gr. rendelenmiş parmesan peyniri
1/2 demet fesleğen
Tuz
Karabiber

Mantarları temizleyin ve çok ince dilimlere kesip bir tabağa yerleştirin.
Limon suyu, 30 ml. su, yağlar, tuz ve karabiberi çırpın.
Fesleğen yapraklarını dallarından ayırın. Mantarlara tuz ve karabiber ekin.
Üzerine sırayla limonlu sos, fesleğen ve peynir serpip servis yapın.

Not: Pişmeden kullanılan mantarların mutlaka küçük ve diri olmasına dikkat edin.