



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEM SULTAN IZGARASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

İri cinslerinden 8 mantar,
1/2 demet maydanoz,
1 limon,
1+1/2 kahve fincanı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Sıkı etli, böcekler tarafından dokunulmamış 8 iri mantarı ele almalı. Bunların şemsiyeyi andırır tepelerini keskin bir bıçakla saplarından ayırmalı. Sonra bu tepelerin ince zarlarını nemli ve temiz bir çuvalla ovarak gidermeli. Mantarların saplarını da ince ve keskin bir bıçakla toprağa değen bölümlerini kesip attıktan sonra aynı nemli çuval parçasıyla ovup zarlarını gidermeli. Sonra bu sapları keskin bir bıçakla uzunlamasına ikiye veya üçe ayırmalı.

İzgarayı kuvvetli, ama alevsiz biri odun kömürü ateşinin beş parmak yukarısına oturtmalı. Tuzlayıp blberlemeli. Mantarların önce bir yüzlerini nar gibi kızartmalı. Sonra bir spatulanın yardımıyla bunları alt - üst etmeli. Bu yanları da kızarıncaya bunları gene bir spatula veya pay küreğiyle izgaradan dikkatle alıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli.

Böylece bütün mantarları kızartmalı. Sonra temizlenip yıkandıktan sonra kıyılmış maydanozu serpmeli. Limon suyuyla zeytinyağını gezdirerek üzerlerine döktükten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.