



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMA SİRKEİ MANTAR

500 g mantar (sapları kesilip, yıkandıktan sonra kurulanmış)  
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1/2 bardak elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı kekik  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
8 diş sarımsak (kabukları soyulmamış)  
1 demet taze soğan (ayıklanıp, beyaz bölümleri iri, yeşil bölümleri ince doğranmış)  
1 tatlı kaşığı biberiye  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Sirke, zeytinyağı, kekik ve tuzu bir tencereye koyup, karıştırın. 25 cl. (1 su bardağı) soğuk su ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, tencereyi harlı ateşe oturtup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sarımsakları ekleyerek, karışımı kısık ateşte 10 dakika pişirin. Mantarları ve taze soğanların beyaz bölümlerini ekleyip, karıştırarak, tencerenin kapağını kapatın ve karışımı, bir bıçağın ucu mantarlara kolayca işleyinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) kısık ateşte pişirin.

Mantarları delikli kaşıkla bir servis tabağına aktarın, ateşi açarak, tencerede kalan pişme suyunu, 15 cl. (3/5 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu mantarların üstüne boşalttıktan sonra, taze soğanların yeşil bölümleri, biberiye ve karabiberi : serpererek, iyice karıştırın. Yemeği hemen ya da iyice soğuduktan sonra, servis yapın.

Not: Yemek 1-2 gün buzdolabında bekletilirse, hem daha güzel kokar, hem de mantarlar güzel bir pembe renk alır.