



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA İSTİRİDYE MANTARI

1 kg Küçük Boy İstiridye Mantarı  
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ  
Karabiber  
Tuz

İstiridye mantarını seçerken küçük ve genç olanlar seçin. Derin bir kap içerisinde yıkayın, suyu süzün, kağıt havlu ile kurutun.

Kuruttuktan sonra sıvı yağ, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt sererek mantarları kağıda dizin. Tepsiyi fırına verin 220 derece 15-20 dakika kızarana kadar pişirin.