



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA MANTAR

İrice mantarların üstündeki zarları soyunuz. Köklerini kesiniz. Kenarlı bir tepsiyi zeytinyağı ile azıcık yağlayınız. Mantarları baş aşağı gelmek üzere ve çok sıkı bir şekilde bu tepsiye diziniz. Soğan suyu, tuz ve biberden oluşan bir salçayı mantarların göbeklerine bir kaşık ile koyunuz. Yanmış sade yağlı koyu etsuyunu ateşte kızdırarak tepsinin üzerinde gezdirerek haşlayınız ve fırına sürünüz. Beş on dakika ateşte tutunuz, pişer pişmez çıkararak sıcak sıcak sofraya alınız.
