



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARI KAVURMASI

450 gram istiridye mantarı
3 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
Bir adet kuru soğan
Çeşitli baharatlar
Tuz

İstiridye mantarlarını dilediğiniz gibi doğrayın fakat aşırı küçük doğramamaya özen gösterin. Soğanı piyazlık olacak şekilde doğrayın. Tavaya az bir miktar sıvı yağ dökün ve soğanları kavurun. Pembeleşen soğanların üzerine mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekene kadar kavurma işlemine devam edin.

Mantarlar suyunu çektikten sonra tavaya tereyağını, ince ince doğranmış sarımsakları ekleyin. Tüm malzemeleri yüksek ateşte harmanlayın. Yaklaşık 5 dakika sonra tuzu ve baharatlarını ekleyin.

Not: Mantarları suyunu salıp çekene kadar pişirdikten sonra tereyağını ilave edebilirsiniz.

