



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOKULU MANTAR

1 kg mantar  
biraz tuz ve sıvıyağ  
biraz sirke  
1 demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
3 adet karanfil  
10 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı ardıç tanesi

Mantarları temizleyip, büyük olanları ikiye bölün. Akan suyun altında çabucak yıkayın. Sirke, maydanoz, bütün iki diş sarımsak, karanfil, tuz ve karabiberle tatlandırılmış suda haşlayın. İyice kurulayıp, soğumaya bırakın. Cam kavanoza, defne yapraklarını ve ardıç tanelerini alın. Mantarları ekleyin. Üzerine ince bir kat halinde zeytinyağı gezdirip, kapağını sıkıca kapatın. Güneş görmeyen serin bir yerde en az 2-3 gün bekletin.