



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ MANTAR

500 gram Kültür Mantarı
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
   su bardaęı su
1 tutam tarçın
1  ay kaşığı toz şeker
1-2 diř karanfil
1 tutam pul biber
1  orba kaşığı k ri

Mantarlar ızgarada çok daha lezzetli olur. Bu tarifte de mantarları ızgarada bir  n pişirme sürecinden geçireceğiniz için çok küçük olmayan kültür mantarlarını tercih etmelisiniz. Çok ince olmayacak şekilde doğradığınız mantarları ızgara tavada renkleri değişene kadar pişirin. Ardından ayrı bir tavada yarım ay şeklinde irice doğranmış soğanı sıvı yağ ve toz şeker ile birlikte pembeleşene kadar kavurun. Mantarları da tavaya alın ve üzerine k riyi ilave edip karıştırın. Son olarak tarçın, karanfil, pul biber ve suyu da ilave edip 5 dakika kısık ateşte pişirin ve taze yeşillikler ile servis yapın.

