



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ MANTAR HAKKINDA

Taze mantar ile hiçbir lezzet farkı olmayan kuru mantar, mevsiminde mantarları her dönemde tüketilmenin pratik bir yoludur. Kuru mantar çeşitleri 10 dakika kadar sıcak suda beklettikten sonra kullanılabilir. Püf noktası: Kuru mantarın bekletildiği sıcak su çok vitaminli ve lezzetlidir. Bu suyu dökmeyip, besleyici bir çorba hazırlamak için kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş mantar hangi yemeklerde kullanılır?

Sebzeli pilavlarda ana malzeme

Vegan köfte hazırlığında ana malzeme

Et köfte hazırlığında harcı çoğaltmak için yardımcı malzeme

Makarnalarda sos ya da ana malzeme olarak kurutulmuş mantar kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş mantarlar için pişirme önerileri

Kurutulmuş Kuzu Göbeği Mantarı'nı sıcak sudan çıkarıp süzülmesini bekledikten sonra tereyağında kızartabilir ya da mantarlı omlet hazırlığında kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Porçini Mantarı'nı sıcak sudan çıkarıp süzülmesini bekledikten sonra Porçini Mantar sote ya da Porçini Mantarlı Makarna hazırlayabilirsiniz.

Kurutulmuş Sarıkız Mantarı'nı sıcak sudan çıkarıp süzülmesini bekledikten sonra sote yapabilirsiniz. Sarıkız Mantarı omletlere de lezzet katar.

Kurutulmuş Borazan Mantarı ile lezzetli çorbalar hazırlayabilirsiniz. Sıcak suda bekleyen ve süzülen bu mantarı köfte burger hazırlarken de kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Kültür Mantarını et sote yaparken ya da pizza malzemesi olarak kullanabilirsiniz.