



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR BASTISI

Mantarları iyice yıkamalı. (Daima ufak ve diri mantarları seçmelidir). Toprağa temas eden yerlerini kesmeli ve üstünün zarlarını çıkarmalı ve temizlemeli. Mûnasip parçalara da ayırıp haşlamalı. Kevgirde süzölmelerine terkedilmelidir.

Bunların haşlanmaları kolay olduğundan o sırada bir tencerede sadeyağ, un ve limonla bir meyane yapılmalıdır. Sonra, tercihan et suyunu ve mûnasip tuzunu katmalıdır. Doğranmış maydanozla birkaç baş sarmısağı dişlere ayırıp tencereye atmalıdır.

Hârlı ateşte sekiz on dakika, bu meyaneyi kaynattıktan sonra, kevgirdeki mantarları da tencereye alıp karıştırmalı ve biraz sonra, çeşni tamam olacağından kurtarmalıdır.
