



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR BORANI

1 kase süzme yoğurt  
1 paket mantar (yarım kg.)  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı nane  
1 çorba kaşığı tereyağı  
tuz

Mantarlar temizlenir, limonlu suda bekletilir, ince ince dilimlenir, teflon tavada sıvıyağda mantarlar kavrulur, tuz eklenir, suyunu bırakıncaya kadar pişirilir.

Mantarlar servis tabağına aktarılır. Üzerine çırpılmış yoğurt, tereyağda yakılmış nane gezdirilir.