



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR HAŞLAMA (FRANSA)

CHAMPIGNONS BOUILLIE

MALZEME:

500 gr. mantar

1 limon suyu

1/2 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı su

YAPILIŞI :

Mantarı bol suda üç dört defa yıkayıp süzgece çıkarınız.

Suyunu süzdürdükten sonra bir tencereye limon suyunu, tuzu koyup bir kere kaynattıktan sonra mantarı ilâve ediniz.

Tencerenin kapağını kapatıp hızlı ateşte kaynatarak dört dakika pişirdikten sonra ateşten alınız.
