



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR IZGARA

6 iri mantar
100 gram tereyağı
1 demet maydanoz
1 limon
yeteri kadar zeytinyağı
yeteri kadar karabiber
yeteri kadar tuz

Aynı irilikte ve herbiri iki avuç kadar iri mantarlardan altı tane seçin. Şemsiye gibi olan başlıklarını saplarından ayırın. Saplardan, alt taraflarındaki topraklı bölümlerini kesip atın. Sonra ıslak ve sert bir bezle ovun. Yıkadıktan sonra iyice kurutun ve yalnız sap bölümlerini yukarıdan aşağı üçer dilime bölün. Bir ızgarayı kuvvetli kömür ateşine oturtun. Ateşten 6-7 santim yükseklikte bulunacak ızgara kızınca mantar dilimlerini ve şapkalarını fırçayla zeytinyağına bulayıp ızgaraya oturtun.

Mantarların her iki yanı kızarıncaya bunları dikkatle bir servis tabağına yerleştirin.

Bir metrdotel salçası hazırlayın ve sıcak mantar dilimlerinin üzerini bu salçalarla süsleyerek servis yapın.
