IZGARA MANTAR

500 gr büyük mantar (yıkanıp kurulanmış ve sapları ayıklanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
30-60 gr (2-4 çorba kaşığı) sarımsaklı tereyağı

Önce ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız. Ateşe dayanıklı bir cam kabı 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Mantarları, çukur kısımları üstü gelecek biçimde tepsiye dizip, hamur fırçasıyla üstlerine 2 çorba kaşığı tereyağı sürünüz. Üstlerine tuz ve biber serpiniz.
Tepsiyi ızgaraya sokup 5 dakika pişirdikten sonra, mantarları çevirip, üstlerine kalan 2 çorba kaşığı eritilmiş yağı sürdükten sonra 5 dakika daha, mantarlar yumuşak ve hafif pembe olana kadar pişiriniz.
Tepsiyi ızgaradan çıkarıp, her mantarın içini yaklaşık 1 çay kaşığı sarımsaklı tereyağıyla doldurunuz.
Tepsiyi yeniden ızgaraya sokup 1-2 dakika, yağ eriyene kadar pişirerek servis ediniz.

Not: Sarmısaklı yağla doldurulmuş ızgara mantarlar, sebzelerle yada kızarmış ekmeğin üstünde ordövr olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:62740 • adı:Izgara Mantar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:15.04.2025 - 17:19