



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KAVURMASI

500 gram mantar
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pulbiber
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı şeker 1 çorba kaşığı tereyağı

Mantarları iyice yıkayın. Tencereye bolca su koyun. İçine limon suyu, sirke ve şekerini koyun, mantarları ilave edip, haşlayın. Haşladıktan sonra suyunu süzün. Bir tavaya tereyağını koyun. Eriyince doğradığınız mantarları ilave edin.

5 dakika soteleyin. Kekik, tuz, kırmızıbiber ve kaşar peyniri koyup harmanlayın. Sıcak servis yapın.