



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KIYMASI GARNİTÜRÜ

Temizlenmiş bir miktar taze mantarı bezle sıkarak kurulayıp ince kıyınız. (Bu kıyma konserve mantarla da olur). Keza maydanozu ince kıyınız. Diğer tarafta 3 - 5 diş sarımsağı ince kıyıp biraz tereyağı ile bir kuşhaneye koyunuz. Tuz ve biber ekip ateşe sürünüz. Bir tahta kaşıkla 5 dakika çeviriniz. Sonra mantar ve maydanozu ilâve edip 5 dakika daha piştikten sonra indirip kullanınız.

Not: Bu kıyma garnitürler, salçalar, kâğıtlı etler ve kıymalar için kullanılır. Bu garnitürler, yemeğin leziz ve nefis olmasına yardım ederler.

[ML® Mantar Salatası için tıklayın](#)