



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR MANTISI

400 gram iri kültür mantarı
200 gram kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Tereyağı
Pul biber
Kuru nane

Mantarların saplarını koparıp daha sonra kullanmak için kenara alın. (Bu saplarla mantar çorbası yapabilirsiniz.) Şapkalarını tüylü kısımlarını bir çay kaşığıyla kazıdıktan sonra güzelce temizleyip hazır edin. Kuru soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın. Tereyağını tavada kızdırıp önce soğanları ardından sarımsakları kavurun. Kıymayı ilave edip rengi dönene kadar onu da kavurun. Salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar çevirdikten sonra tuz ve karabiber ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Bu harcı içini boşalttığınız mantar şapkalarının içine doldurun. Fırın kabına mantarları dizin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp biraz ısıttıktan sonra mantarları fırına verin ve 50 dakika kadar pişirin. Sosu için sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın. Tereyağını tavada kızdırıp pul biber ve naneyi yağda kavurun. Mantarları tabağa alıp üzerine önce sarımsaklı yoğurt ardından da biberli yağ gezdirin.

