



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR MARİNE

Anadolujet Magazin

500 gram kestane mantarı
3 diş sarımsak
1 limon
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı Himalaya tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Taze kişniş
Taze kekik

Sarımsaklar ve kişniş ince ince doğranır. Limon, kekik, Himalaya tuzu, zeytinyağı ve elma sirkesi doğranan malzemelerle birleştirilir.

Böylece marine için yıkanıp kurutulan mantarlar saplarından ayrılır. Geniş bir kaba alınan mantarlar, orta ateşte diriliğini yitirinceye kadar kavrulur.

Daha sonra önceden hazırlanmış sarımsaklı karışım ile mantarlar ayrı bir kavanozda birleştirilir.

Marine edilmiş mantarlar buzdolabında saklanır. Dört gün boyunca servis edilebilir.

