



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR TORTELLİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 iri mantar,
zeytinyağına yatırılmış 6 ançüez filetosu,
1 diş sarımsak,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz, karabiber,
bol zeytinyağı.

Yapımı: İri şapkalı mantarların önce saplarındaki topraklı bölümleri kesip atmalı. Sonra mantarların şapkalarını saplarından ayırmalı. Mantarların saplarını nemli ve temiz bir çuval parçasıyla ovarak üzerlerindeki ince zarı gidermeli ve kıyarçasına ince doğrayıp kıyılmış maydanozla dövülmüş bir diş sarımsağa ve ince doğranıp çatalla ezilmiş ançüez filetosuna katmalı; iyice karıştırarak bunları birbirine yedirmeli.

Beri yanda temiz ve nemli bir çuval parçasıyla üzerlerindeki zarı giderilmiş olan mantarların şapkalarını, orta ısıllı kömür ateşinde kızdırılmış ve üzerine zeytinyağı sürülmüş ızgaraya koyarak önce bir yüzlerini nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Mantarların bir yüzleri kızarıncaya bir spatulanın yardımıyla öbür yüzlerini çevirmeli ve bu yüzlerini de kızartmalı. Kızaran mantarları pyrex bir kayık tabağa yerleştirmeli. Üzerlerine kıyılmış karışım serpiştirmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra bol zeytinyağı da dökerek kabı orta ısıllı bir fırına sürmeli. Mantarların üzerlerindeki pişince pyrex kayık tabağı fırından çıkarmalı ve sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.