



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR TURŞUSU (MİKRODALGA)

500 g mantar
60 cl (2 1/2 su bardağı) sirke
2 kurutulmuş arnavutbiberi
2 küçük hintceviz
1 defne yaprağı
1 kekik dalı
1 küçük soğan (ince dilimlenmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
6 tane karabiber

Mantarları kâğıt mutfak havlusuyla iyice silerek topraklarını temizleyip (sakın yıkamayın; silmeyi yetersiz görürseniz, keskin bir bıçakla ince ince soyabilirsiniz), bir kenara bırakın.

Kalan bütün malzemeyi ateşe dayanıklı büyük bir cam kâseye koyup, kâseyi fırına vererek, % 100 ısıtılmış fırında sirke kaynamaya başlayıncaya kadar (7 - 8 dakika) bekletin. Sirke kaynamaya başlayınca mantarları ekleyip, % 100 ısıtılmış fırında yumuşamaya yztutuncaya kadar (4 dakika) pişirin (her dakikada bir, kâseyi fırından alıp, mantarları altüst edin).

Kâseyi fırından alıp, içindeki malzemeyi bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte süzerek, bir kavanoza doldurun. Tencereye süzdüğünüz sirkeyi üstlerine boşaltıp, en üstüne yuvarlak bir alüminyum folyo parçası yerleştirerek, kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Kavanozu serin, nemli olmayan ve iyi havalandan bir dolapta en az 2 gün beklettikten sonra, servis yapın.