



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BORANİ (ÇORUM)

Yarım kg mantar
Yarım limon
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım kg süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı nane
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

1. Mantarları yıkayıp kararmamaları için limonlu suda bekletin. Süzgece alıp suyunu süzün. İnce ince dilimleyin.
2. Tavada sıvıyağı kızdırıp mantarları kavurun. Tuz ekleyip suyunu salıncaya kadar pişirin. Mantarları süzgece alıp yağın süzdürün. Süzme yoğurdu derin bir kaba alıp biraz çirpin. Mantarları ekleyip karıştırın.
3. Başka bir tavada tereyağını kızdırıp naneyi ekleyin. Yoğurtlu mantarın üzerine naneli sıcak tereyağını gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "avşar kızı" tarafından gönderildi. 21.11.2016