



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI EKMEK KIZARTMASI

2 Su bardağı mantar
1 Diş sarımsak
2 Limon
3 Domates
2 Ançüz
1 Demet Maydanoz
1 Bardak zeytinyağı
Tuz

Mantarı temizleyip limonlu suya koyun. 2 ançüz filetosunu çatalla ezerek zeytinyağında kavurun. Sarımsak katıp kavurmaya devam edin. Sonra mantarları dilip, süzülmüş domates suyu, tuz ve karabiberle balığa katın. Arada bir karıştırarak mantar suyunu çekinceye kadar pişirin.

Yağda kızartılmış ekmek dilimlerini servis tabağına koyup, soslu mantarı dilimlerin üzerine yayın. Daha sonra her ekmek dilimini kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak sıcak servis yapın.