



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI EKMEK KIZARTMASI

<https://ihe.com.tr>

200 gr. mantar
2-3 adet anuez filetosu
1-2 diř sarmisak
1/2 limon suyu
2-3 adet domates
1 kařık margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
6 dilim bayat ekmek içi
Tuz
Karabiber

Mantarları yıkayıp, ince dilimlere kesiniz. zerine limon suyunu sıkıp, bir tarafa bırakınız. Anuez filetolarını çatalla ezerek, zeytinyağını karıştırınız. Sarmisakları ezip, anueze katınız. Karışımı küçük bir kaba koyup, hafifçe kavurunuz.

Mantarları, domates rendesini de katıp, tuz, biber koyup, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurunuz. Ekmekleri yağıda kızartınız veya üzerlerine biraz yağı sürüp, fırın tepsisine diziniz. Mantar karışımını üzerlerine koyup, yayınız.

Sıcak olarak servis yapınız.