



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI EKMEKLER

Malzeme:

1 adet baget ekmeđ

300 gram mantar

1 adet limon

1/2 demet maydanoz

1 orba kaşığı pul biber

1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

ekilmiř karabiber

Mantarları 4'e bln. Bir tavada mantarları zeytinyağı ile hafifçe kavurun. 5 dakika pişirip limon kabukları, limon suyu, kıyılmış maydanoz, pulbiber ve tuzu ekleyip 10 dakika pişirin. Baget ekmeği dilimleyip ve iki tarafına fırça ile zeytinyağı sürün. Fırını 180 derecede ısıtın. Ekmekleri fırında kızartın. zerine mantarlı karışımdan koyup, çekilmiş karabiber serpererek servis yapın.