



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KUŞKONMAZ

<https://www.sozcu.com.tr>

Yarım kg istiridye mantarı  
4 adet kuşkonmaz  
Parmesan rendesi  
Zeytinyağı  
Sarımsak  
Tuz  
Karabiber

Genişçe bir tavaya zeytinyağını ve iri doğranmış sarımsakları hafif kızdıralım. Mantarları büyükçe doğrayıp tavaya aldıktan sonra kapağını kapatmadan kavuralım. Sonra kuşkonmazları ve çok az su ve tuz ekleyip tavanın kapağını kapatıp en kısık ateşe alalım. Halen yeşil olarak servis etmek istersek 15 dakika yetecektir. En son üzerine parmesan rendesi ve karabiber ile servis edebilirsiniz.

