



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MEZGİT FİLETO

Pınar Mezgit Fileto

Zeytinyağı

Tereyağı

Kestane Mantarı

Balzemik Sirke

Esmer Şeker

Maydonoz

Tuz

Karabiber

Mantarları 4 e bölün.

Tavaya zeytinyağı ve tereyağını ekleyin.

Yüksek ateşte soteleyin.

Esmer şeker, balzemik sirke ve tuzu karıştırın.

Mantara ekleyin.

Altını kapattıktan sonra bol miktarda maydanoz ekleyin.

Izgara tavasında zeytinyağı ile birlikte Pınar Mezgit Fileto'yu pişirin.

Yan yana servis edilir.

