



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TOST

Malzemeler:

Yarım paket mantar
Çeyrek bardak yağ ya da margarin
2 diş sarımsak, dövülmüş
Yarım çay kaşığı tuz
Biber ve hindistancevizi
1 çay kaşığı limon suyu
Çeyrek bardak krema
4 dilim kızarmış ekmek
2 yemek kaşığı maydanoz, kıyılmış

Yapılışı:

Mantarları geniş bir tavada hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartın. Sarımsak, tuz, biber, krem şanti, limon suyu ve kremayı karıştırın ve krema kalınlaşınca dek pişirin. Ekmeği yağlanmamış kızartma kağıdının üzerine yerleştirin. Mantarları ve kremayı ekmeğin üzerine sürün. Maydanozla süsleyin. 210 derece ısıda 5-8 dk. arası krema ve mantarlar dolgun gözükünceye kadar pişirin. Bekletmeden servis yapın.
