



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TURNEDO

Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
500 gr mantar
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet arpacık soğan
4 adet turnedo
4 dal maydonoz
1 dal kekik

Soğan ve arpacık soğanlarını, maydonozu ve kekiği kıyın. Mantarları yıkayın, ayaklarını kestikten sonra uzunlamasına dilimleyin. Soğanlar hariç bunların hepsini zeytinyağında ve kuvvetli ateşte 5-8 dakika sarartın. Sonra tuzunu biberini ayarlayın ve soğanları ekleyin. Turnedoların iki yüzünü de ızgarada kızartın. Tuzlayıp biberleyin. Yanında mantar-soğan karışımı ile servis yapın.