



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Mantarın su çekip kararmaması için suda bekletmeden hızlı bir şekilde yıkanıp kurulanması gerekir. Mantar yüksek oranda su içerir ve pişerken suyunu bırakır. Bu nedenle yemeğin suyu mantarın bırakacağı su hesaba katılarak ilave edilmelidir.

Mantarın pişerken kararması için tencerenin kapağı hafif aralık bırakılmalıdır.

Mantara en çok yakışan baharat kekiktir. Kekik ve mantarın aroması mükemmel bir uyum sağlar.

Et en çok yakışan mantar kuzu göbeği mantarıdır.

Et sote ve etli harç kullandığınız yemeklerinizi çoğaltmak için mantar kullanabilir, böylece bol ve bereketli yemekler hazırlayabilirsiniz.

---