



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI MANTAR

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo iri, şapkalı mantar,
2 diş sarımsak,
1 tutam kekik,
1 kaşık domates salçası,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Mantarların saplarındaki topraklı yerleri kesip attıktan sonra nemli ve temiz bir çuval parçasıyla mantarların şapkalarıyla saplarını ovarak üzerlerindeki ince zarı gidermeli. Sonra bu mantarları ince ince dilimleyip içinde 4 çorba kaşığı sıcak zeytinyağı bulunan bir kuşaneye atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları nar gibi kızartmalı. Kuvvetli ateşte kızaran mantarları tuzlayıp biberleyince ateşini hafifletmeli. Bir kaşık eritilmiş domates salçasını katmalı. Mantarları ve salçasını hafif ateşte pişirmeye devam etmeli. Mantarlarla salçası iyice pişince havanda dövülmüş sarımsağı içine atmalı. Kekliğini de serpmeli ve tahta kaşıkla bir dakika kadar karıştırarak pişirmeye devam etmeli.

Bu sürenin sonunda kuşanedekileri servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.
