



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI MANTAR

Malzemeler:

450 gram iri kültür mantarı
Kızartmak için sıvı yağ
50 gram tuzsuz tereyağı
1 yemek kaşığı çok ince doğranmış maydanoz
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
50 gram ufalanmış ekmek
Yeteri kadar rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı:

Saplarını çıkardığınız mantarı kızgın yağda 20 saniye çevirin. Tavadan çıkarttıktan sonra fazla yağının emilmesi için kağıt havlu üzerine dinlenmeye bırakın. Tereyağı, maydanoz, sarımsak, limon suyu ve tercihe göre seçilen baharatları karıştırın. Fırın tepsisine mantarları ters bir şekilde yerleştirin. Hazırladığınız harç içine doldurun ve üzerlerine ufalanmış ekmekle rendelenmiş kaşarları serpin. Fırında ekmek üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.