



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAKLI MANTAR

350 gr. mantar
40 gr. tereyağ
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
150 gr. krema

Mantarları yıkayıp uçlarını kesin. Tereyağı ve mantarları koyup kavurun. Tuz ve karabiberini serpin. Kremayı katıp iyice karıştırın. Mantarlar yumuşayınca kadar yavaş ateşte pişirin. Sıcak olarak, fırınlanmış peynirli ekmek dilimleriyle servis yapın. Maydanozla süsleyin.
