



SİRKELİ MANTAR

600 gr. mantar
2 arpacık soğanı
1 çorba kaşığı kişniş taze doğranmış
1 yemek kaşığı fesleğen taze doğranmış
1 çorba kaşığı maydanoz, doğranmış
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Hardal isteğe göre
3 yemek kaşığı elma sirkesi
Zeytinyağı

Mantarları, yıkayın ve doğrayın arpacık soğanını doğrayıp, sarımsaklarla birlikte zeytinyağında soteleyin. Sonra mantarları da ekleyip pişirin. Bir kap içinde sirke tuz karabiber istenirse hardal çırpılıp tavadan aldığınız mantarların üzerine dökülüp karıştırılır. Daha sonra taze otlarla birlikte servis edilir.

