



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE IZGARA MANTAR

Malzemesi:

500 gr. mantar,

4 adet küçük domates,

Sosu:

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

tuz,

limon suyu,

Süslemek için:

1/2 demet maydanoz.

Hazırlanışı:

Zeytinyağını, tuz ve biber ile karıştırın. Mantarları yıkayın. Suyunu alın ve zeytinyağının içine koyarak 5 dakika bekletin. Mantarları dört şişe taksim edin. Her şişin en Üstüne bir domates takın. Ateşte veya fırında şişleri 5 dakika pişirin. Piştikten sonra mantarların üzerine limon sıkın. Maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

Not: Mantarları kömür ateşinde pişirecekseniz, alt kısmına ızgara koymayın. Mantarlar boşlukta dursun. Şişleri sık sık çevirmenize de gerek yoktur.
