



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE MANTARLI PASTIRMA

20 dilim pastırma (çemeni ayıklanmış)
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (kabaca doğranmış)
250 gr mantar (silinip, temizlenmiş ve kabaca doğranmış)
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı limon suyu
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi (1/4 su bardağı tavuk suyunda ıslatılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Büyük bir tencereye 8 çorba kaşığı yağ koyup, ağır ateşte eritiniz.

Yağ kızınca, soğan ve mantarları koyup, arasıra karıştırarak 5 dakika, mantarlar yumuşayana kadaj pişiriniz.

Tencereyi ateşten indiriniz.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Delikli bir kepçeyle, soğan ve mantarları tencereden büyük bir kaseye aktarıp biber, limon suyu, ekmek içi karışımı ve maydanozu katınız. Çatalla hepsini macun gibi olana kadar iyice eziniz.

Pastırmaları tezgaha düzgün şekilde yayıp her birinin üstüne hazırladığınız harçtan bir tatlı kaşığı koyunuz.

Pastırmaları rulo biçiminde sarıp, dörder dörder şişlere geçiriniz.

Şişleri ızgara teline diziniz. Kalan 2 çorba kaşığı yağ küçük bir tencerede, orta ateşte eritip, bir fırçayla rulo pastırmaların üstüne sürünüz. Ruloları ızgaraya sokup sık sık döndürerek 7-8 dakika, pastırmalar gevrekleşene kadar kızartınız.

Şişleri ızgaradan alıp, ruloları şişlerden çıkararak, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirdikten sonra, servis ediniz.