



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH MANTAR KONSERVESİ

Mantarın dışında bulunan topraklı beyaz kısmı, alttaki siyah kısmı kesmeden soyup soğuk suya atınız ve 3-4 defa yıkayınız. Sonra ateşe dayanıklı konserve kavanozlarına doldurunuz. İçerisine mantarın 1/3 oranı elma sirkeli koyarak kavanozun kapağını kapayınız. Kavanozu içinde kaynar su bulunan bir kazana oturtunuz. 1 kiloluk bir kavanozu 1 saat sterilize ediniz. Sudan çıkararak soğutup saklayınız. Kullanmak için açtığınız zaman içindeki sirkeli suyun üstünü kapatıncaya kadar sirkeli su ile doldurunuz. Gerekli kadar alıp tekrar saklayınız.