



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA İSTİRİDYE MANTARI

400 gram istiridye mantarı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kase süzme yoğurt
3-4 dal dereotu (Kıyılmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 küçük tırnak pidesi
İstiridye mantarı yapılışı

Tırnak pidelerini küp küp kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Fırında ktır ktır olana kadar kızartın. Sosu için tereyağını eritip salçayı ve toz biberi kavurun. Tavayı ocağın üzerine alın. Tava iyice ısınca zeytinyağıyla birlikte istiridye mantarlarını bütün olarak yerleştirin. Orta ateşte, 4 dakika kadar iyice rengi karamele dönene kadar kızartın. Diğer tarafını çevirip aynı şekilde kızartmaya devam edin. Pideleri servis tabağına yayın, üzerine istiridye mantarlarını, mantarların üzerine de ince kıyılmış dereotu ile tatlandırduğınız süzme yoğurdu koyun. En son tereyağlı sosu dökün.

