



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ MANTAR SOTE İLE PİLİÇ PİRZOLA

8 adet Lezita Piliç But Pirzola  
350 gr mantar  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
100 gr siyah dilim zeytin  
Yarım demet maydanoz  
Tuz, karabiber  
1 tatlı kaşığı kadar kırmızı toz biber

Izgara tavasını hafifçe yağlayıp kızdırın. Pirzoları tavaya dizip üzerlerine biraz tuz ve kırmızı toz biber serpip pişirmeye başlayın. Alt tarafı pişince diğer tarafını çevirin.

Mantarları ince ince dilimleyin. Dilim zeytinleri akan suyun altında yıkayıp süzün. Sarımsakları ve maydanozu incecik kıyın.

Tereyağını tavada eritip tava ısınınca sarımsakları ve mantarları ilave edin. 3-4 dakika kadar hızlı ateşte çevirerek soteleyin. Zeytinleri ve maydanozu ekleyin. Tuz, karabiber serpip sotelemeye devam edin. Mantarlar pişince tavayı ocaktan alın, üzerine birkaç kaşık zeytinyağı gezdirin.

Her iki yüzü de kızarmış olan pirzoları ikişerli olarak servis tabaklarına alıp yanına zeytinli mantar soteden ekleyin ve servis yapın.

