MANTAR IZGARASI

Malzemeler ; 4-5 kişi için

1 Kg Mantar

1 adet Limon

1 fincan zeytinyağ

Tuz, Kırmızı Biber

Yapılışı:

Mantarlar iyice temizlenip, sapları kesilir. Kesik yerlere tuz serpilerek kızgın ızgaraya dizilir.

Zeytınyağı, tuz ve isteğe göre acı yada tatlı kırmızı biber bır karışım haline getirilip, ortadaki çukur yere yerleştirilir.

Mantarlar gevreyip, tatlı bir renk alıncaya kadar pişirilir.

Servis tabağında düzgün sıralanarak sıcak sıcak sunulur.

Afiyet olsun......