AVCI MANTAR MUSAKKASI

Avcılar, kırlarda ve ormanlarda rastladıkları kuzu mantarlarını toplayıp, toplanma mahallerinde av etleri için yaktıkları ateşin kızgın kıvılcım ve küllerinde ızgarasını yapıp tabağa alırlar. Üzerine, sızma zeytinyağı ve limon sıkarak yerler.

Not: Fransızların "Chanterelle" dedikleri yenmesi lezzetli bu mantara "horoz mantarı" denir.

© lezzetler.com tarif no:56653 • adı:Avcı Mantar Musakkası • gönderen:topkan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:52