BILDIRCIN YUMURTALI MANTAR

https://kampgunlugu.com

Mantar
Bıldırcın yumurtası
Tuz
Kekik
Karabiber
İsteğe bağlı Yeşil soğan (ince doğranmış)
Tereyağı

Önce Mantarlarımızın sapını çıkarıyoruz.
Mantarımızın içini çay kaşığı ile çok bastırmadan hafif oyuyoruz. (derinlik için)
Saç tavamızın içerisine 2 çay kaşığı tereyağı koyup eritiyoruz biraz tuz ekliyoruz
Daha sonra mantarlarımızı saç tavamızın içerine koyuyoruz 5 dakika bekliyoruz.
5 dakika bekledikten sonra bıldırcın yumurtalarımızı oymuş olduğumuz mantarın içine koyuyoruz
Üzerine bahatarlarımızı ekliyoruz (isterseniz ince doğranmış yeşil soğan ekleyebilirsiniz)
Yumurtamız omlet kıvamında olduğunda alıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:127099 • adı:Bıldırcın Yumurtalı Mantar • gönderen:teşkilat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:57