



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SOĞANLI MANTAR (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilo Mantar

1 Demet (5-6 adet) Yeşil Soğan

1 Su Bardağı Süt

Bir Kaşık Tereyağı veya Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ

Tuz

Yeşil soğanlar ayıklanıp yıkanarak 1 - 1,5 cm uzunluğunda doğranır. Hazırlanan soğanlar bir tencere içerisinde yağda bir iki dakika kavrulur. Diğer tarafta mantarlar ayıklanarak yıkanır, kararmaması ve renginin beyaz olması için limonlu suda bekletilir. Sudan alınan mantarlar dörde bölünerek kavrulmuş soğanlara ilave edilir ve bir iki defa daha karıştırılır. Mantarlar suyunu çekene kadar orta hararetle ateşte kaynamaya bırakılır. Suyunu çekince bir bardak ılık süt ilave edilerek 5-6 dakika daha kaynatılır. Pişmesine yakın tuz eklenerek bir iki taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

