MANTAR SOTE

250 gram mantar
1 limon
2 kuru soğan
1 domates
3 diş sarımsak
3 dolamalık biber
1 adet havuç
1 adet kabak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 adet kesme şeker

Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp tavada zeytinyağında kavurun. Üzerine doğanmış biber ve mantarları, havuçları, kabakları ekleyip kavurmaya devam edin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de içine karıştırıp üzerine limon suyu, sirke, şeker ve ezilmiş sarımsakları ilave edin. Kısık ateşte 25 dakika pişirip soğumaya bırakın. Yaz ve bahar sofraları için çok lezzetli oluyor. İsteyen üzerine rende kaşar peyniri de koyup fırına verebilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023

© lezzetler.com tarif no:97393 • adı:Mantar Sote • gönderen:tuluhan • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:44