MANTAR SALATASI

250 gram mantar
1 limon
2 kuru soğan
1 domates
3 diş sarımsak
3 dolmalık biber
1 adet kabak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 adet kesme şeker
Yarım demet maydanoz

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

© lezzetler.com tarif no:99012 • adı:Mantar Salatası • gönderen:bin nur • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:42