HELLİMLİ SEBZE SOTE (KIBRIS)

15 adet mantar
1 kalıp hellim peyniri
6 dal ıspanak
4 adet kırmızı biber
Yarım su bardağı ceviz
3 kaşık yağ
Karabiber
Tuz

İlk olarak kırmızı biberleri közleyin Hellimleri küçük küpler şeklinde doğrayın ve yemeği yapacağınız tavaya, yağ dökmeden koyup, kızartın. Mantarları 4 parçaya bölün ve hellimler kızardıktan sonra, tavaya alıp sık sık karıştırın. Mantarları 2-3 dakika tavada çevirdikten sonra , 3 kaşık yağı koyun Mantarlar pişmeye yakınken közlenmiş kırmızı biberleri ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin. Ispanakları büyük parçalar halinde karışıma ekleyin ve baharatları da ekleyip, ıspanaklar kendini salana kadar pişirin. Son olarak cevizleri de dahil edip, servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:104660 • adı:Hellimli Sebze Sote (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:38