ACI MANTAR YAHNİSİ (GİRESUN)

1 kilogram acı mantar
3 adet kuru soğan
2 adet patates
2 adet domates
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
Tuz

Mantarları bol su ile toprağı çıkana kadar yıkayın. Daha sonra mantarları hafif sıkın. Bu işlem sayesinde acılığı giderilir. Soğanların kabuklarını soyup, ince ince doğrayın. Ardından geniş bir tencerede soğanları kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanların üzerine yıkadığınız mantarı da ilave edin. Domatesleri ve patatesleri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Mantarların üzerine salçayla birlikte ilave edin. Bir süre daha kavurduktan sonra 5 su bardağı kaynamış suyu karışımın üzerine dökün. En son mısır ununu da ekleyerek, mantar pişene kadar kaynatın. Mantar yahnisini sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:43927 • adı:Acı Mantar Yahnisi (Giresun) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:02