MANCAR YEMEĞİ (ÇİÇEKLİ MANCAR) (KOCAELİ)

Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:
1 kg mancar
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
1 adet soğan.

Yapılışı:
Mancar ayıklanarak soğuk suda iki saat süre ile bekletilir ve sudan çıkartılır. Kısık ateşte haşlanır. Soğan yağ içinde kavrulur. Haşlanmış mancar kavrulmuş soğan içine karıştırılarak 5-10 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:31722 • adı:Mancar Yemeği (Çiçekli Mancar) (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:12