



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR (FINDIK TİRMİTİ) KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg fındık tirmiti
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz

Mantarlar ayıklanıp iyice yıkanır süzgeçte suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan sıvı yağ ile penbeleşinceye kadar kavrulur. Suyu süzülen mantarlara tuz ilave edilerek iyice karıştırılır ve elle suyu sıkılır. Kavrulmuş soğanın üzerine ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak mantarlar yumuşayınca ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak sıcak servise sunulur.

Not: Fındık mantarı Karadeniz bölgesinde özellikle Ağustos -Eylül aylarında fındık bahçeleri içinde yetişir.

