



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KAVURMA (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:

1 kg mantar

bir soğan

bir çay bardağı salça

yeteri kadar zeytinyağı.

Hazırlanışı:

Mantarlar yıkanıp temizlendikten sonra suda haşlanır. Haşlanan mantarlar ince ince kıyılır. Soğanlar zeytinyağı ile biraz kavrulduktan sonra üzerine sırasıyla mantar, salça, biber ve tuz ilave edilir. 15-20 dk kavrulur ve ocaktan alınır ve servis yapılır. Aydın'da yaygın olarak yapılan bir kavurma türüdür.
