MANTAR SOTE

https://kampgunlugu.com

Mantar (500gr)
Biber
Domates
Tereyağı
Kaşar
Kekik, pul biber , tuz
İsteğe bağlı soğan

Öncelikle biberlerimizi ve domateslerimizi küçük küçük doğruyoruz. Mantarlarımızı 1 cm ebatlarında çok kalın olmayacak şekilde doğruyoruz. Daha sonra saç tavamızın içerisine 1 yemek kaşığı tereyağımızı atıyoruz. Tereyağımızın üzerine biberlerimizi atıp tahta kaşığımız ile biraz karıştırıyoruz. Biberlerimiz kızarınca üzerine domateslerimizi döküyoruz. (Domatesleri kızgın yağımızın üzerine döktüğümüzde yağ sıçrayabilir. Bunu önlemek için domatesimizi dökmeden yağımıza biraz tuz eklemeliyiz.)
Domateslerimizi attıktan 3-4 dakika sonra mantarlarımızı saç tavamızın içerine ekliyoruz. Daha sonra kapağımızı kapatıyoruz. Yaklaşık 15-20 dakika sonra kapağımızı açıp ince doğranmış kaşarlarımızı , kekik , pul biber isteğe bağlı biraz kimyon ve biraz tuz ekliyoruz.
Baharatlarımızı ve kaşarımızı ekledikten sonra kapağımızı tekrar kapatıyoruz ve 2 dakika bekliyoruz. 2 dakika geçtikten sonra mantar sotemiz hazır.

Not: Eğer kapağımızı kapatmazsak domateslerimizin suyu buharlaşır ve mantar sotemiz kuru olur.

© lezzetler.com tarif no:127103 • adı:Mantar Sote • gönderen:merve ergül • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:18