MANTARLI PAZI KAVURMASI

500 gram pazı
300-400 gr kadar mantar
1 adet orta boy soğan
2-3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin

Tavaya yağ, soğan ve sarımsağı koyarak biraz kavurdum. Ardından ince ince doğradığım mantarları ilave ettim. Mantarlar suyunu salıp, biraz yumuşayınca onları cam bir kaseye aldım. Çok pişirmeden, yenilebilecek sertlikte olması yeterli. Tavaya birazcık daha sana klasik yağ ilave ederek, doğranmış pazıları ilave ettim. Onları da hızlıca karıştırıp, sapları biraz yumuşayıncaya kadar pişirdim. Üzerine kenara ayırdığım mantarı, tuz ve kırmızı biberi ilave ederek, karıştırdım. 3-5 dakika daha pişirip, altını kapattım.



© lezzetler.com tarif no:108007 • adı:Mantarlı Pazı Kavurması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:52