



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM USULÜ MANTAR (DÜDÜKLÜ)

Eyüp Sevinç

600 g. mantar
Karabiber, tuz
1 su bardağı su
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates püresi
1 yemek kaşığı kişniş otu tohumu

Mantarları temizleyin ve dörde bölün. Yağı düdüklü tencerenize koyun ve pembeleştirmeden soğanı yavaşça kavurun. Suyu ve limon suyunu ekleyin. Domates püresi, kişniş tohumu ve mantarları ekleyin. Karabiber, tuz ekleyin. Düdüklü tencerenizi kapatın. Buhar çıkmaya başlar başlamaz, sıcaklığı düşürün ve yaklaşık 5 dakika pişirin. Düdüklü tencerenizi açın. Ilık ya da soğuk servis yapın.

