SOMONLU MANTAR DOLMASI

https://kalbinidinlesen.com

4 adet büyük boy istiridye mantarı ya da kültür mantarı - 400 gr
Kuyruk somon (kuyruk tarafı yağsızdır) - 200 gr
Kapari - 25 gr
1 küçük demet frenk soğanı - 100 gr
2 adet limonun suyu - 40 ml
2 silme çay kaşığı karabiber - 2 gr
2 silme çay kaşığı sarımsak tozu - 2 gr
1 silme çay kaşığı tuz - 1 gr

4 adet büyük boy mantarın sapları çıkarılarak üzerine yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisinde karabiber serpilerek 180 derecede 15-20 dakika pişirilir.
Aynı tepside aynı süre zarfında üzeri sarımsak tozu ve. karabiber ile ovulmuş somon fileto da pişirilir.
Somon soğuduktan sonra derisinden ve varsa kılçığından ayrılarak el yardımıyla küçük parçalara ayrılır.
Limon suyu, bir çay kaşığı kadar sarımsak tozu, karabiber, kapari ve ince doğranmış frenk soğanı eklenerek karıştırılır.
Karışım mantarlara doldurulur ve ekstra kapari ve frenk soğanı ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:132254 • adı:Somonlu Mantar Dolması • gönderen:sinir küpü • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:01