



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

7 CÜCELERİN KÖYÜ

125 Gr Sana Klasik
2 Adet Domates
1 Adet közlenmiş patlıcan
2 Adet közlenmiş biber
600 gr mantar
0,5 Çay Bardağı
YARIM ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
2 Adet çarliston biber

ÖNCELİKLE PATLICANI VE BİBERİ SOBADA KÖZLÜYÖRÜZ PATLICANI SOĞUTMADAN AYIKLAYIP KARMASINI ENGELLİYÖRÜZ.TABAĞA ALIP ÜZERİNEYARIM ÇAY BARDAĞI,ZEYTİNYAĞ KOYALIM. TENCEREYE SANA MARGARİNİMİZİ ALIP ERİMESİNİ BEKLEMEDEN SIRASIYLA ÖNCE ÇARLISTONLARI ATİYÖRÜZ PATLICAN VE BİBERİ EKLEYİP KAVURMAYA DEVAM EDİYÖRÜZ.DOMATESİÇOK KÜÇÜK PARÇALARDA DOĞRAYIP EKLEYÖRÜZ EZİK(SALÇALIK) DOMATESLER DAHA ÇABUK ERİYÖR.KAVURDUKTAN SONRA ATEŞİ KAPATIP OCAKTAN ALİYÖRÜZ.DAHA SONRA,MANTARLARIN UCUNDAKİ SAP KISIMLARINI KOPARIP İÇİNİ BOŞ BIRAKİYÖRÜZ.HAZIRLADIĞIMIZ İÇİ MANTARLARA DOLDURUYÖRÜZ.KISIK ATEŞTE AĞZINA,ALEMİNYUM FOLYO,KAPATIP 20 DAKİKA MANTARLARIN DAĞILMASINA İZİN VERMEDEN(MANTARLAR BİRAZ SERT OLMALI Kİ DAĞILMADAN SERVİS EDİLSİN) PİŞİRİYÖRÜZ. ILINDIKTAN SONRA KURABİYELERİ TEPŞİYE YERLEŞTİRİP SERVİS YAPİYÖRÜZ.