



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI MANTAR YAHNİSİ (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg beyaz acı mantar
3 adet soğan
Patates
Domates
200.gr haşlanmış ala fasulye (barbunya)
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay bardağı fındık yağı
5 su bardağı su
Tuz
Acı biber
1 çorba kaşığı salça koyulabilir.

Mantarlar bol su ile yıkanır, sonra hafif sıkılarak acılığı giderilebilir. Bir tencerede soğanlar yağ ilavesiyle pembeleşinceye kadar kavrulur. Mantarlar ilave edilir. Domates, salça, kuşbaşı şeklinde doğranan patates karıştırılır, bir süre daha kavrulur. 5 su bardağı kaynamış su karışımın üzerine dökülür. Mısır unu eklenir, mantar pişinceye kadar kaynatılır. Sıcak olarak servis edilir.

