



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MANTAR KAVURMA

1 orta boy soğan
1/2 su bardağı sıvı yağ
4 diş sarımsak
300 gr. Doğranmış mantar
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Tuz
1 tutam Toz Tavuk Bulyon
Karabiber
Kekik
5 çorba kaşığı krema

Soğanı ince ince doğrayın. Tencerede kızdırdığınız yağa atarak kavurun. Sarımsakları ince ince doğrayarak tencereye atın ve kavurmaya devam edin. Ardından temizlediğiniz mantarları tencereye ilave edin, iyice karıştırın. Ardından dövülmüş cevizleri de ekleyerek karıştırmaya devam edin. Tuz, toz tavuk bulyon, kekik eklererek karıştırın. Son olarak kremayı ekleyin ve yemeğe iyice yedirin. Yaklaşık 10 dakika kadar piştikten sonra yemeğimiz servise hazır.