



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖBELEN MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Döbelen Mantarı ½ kilogram (öreke mantarı)

Kırmızı biber 1 adet

Yeşil biber 1 adet

Tuz 1 tatlı kaşığı

Su 5+2 (ya da 3) su bardağı

Soğan 1 adet, orta boy

Salça 1 yemek kaşığı

Biber (isteğe göre) 1 tatlı kaşığı

½ kilogram mantar temizlenip yıkandıktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz atılmış 5 bardak suda bir süre haşlanır. Diğer tarafta bir tencerenin içine, ince kıyılmış 1 adet orta boy soğan ve biberler koyulur.

Soğanlar kavrulurken 1 yemek kaşığı salça, tencereye eklenerek karıştırılır. İçine, haşlanıp doğranan döbelen mantarları koyulup kaşıkla biriki defa çevrilir. 2-3 bardak su da katıldıktan sonra arzuya göre atılan 1 tatlı kaşığı biberle terbiyesi yapılır, bir süre daha ocakta pişirilir.

Döbelen mantarı, keçi sakalı mantarı gibi haşlanarak hazırlandığı için kısa sürede pişer.

