



GEYİK MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Geyik Mantarı 1 adet (sığırdili mantarı)
Pırasa 2 adet
Sarımsak 3 diş
Dereotu 1 demet
Margarin 2 kaşık
Tuz 1 ½ çay kaşığı
Karabiber 1 ½ çay kaşığı

Geyik mantarı yıkanır ve haşlanır. Yumuşayınca sudan alınan mantarın derisi yüzülür, doğranır. Kullanılan fırın kabına parça parça margarin, kıyılan dereotu ve pırasa koyulur. Üzerine baharat serpip su eklenir. Sarımsaklar katılarak en sona mantar eklenir ve harlı ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.

