GÖBELEK MANTARI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Göbelek Mantarı (Kuzugöbeği)
100 gr Kavurma
1 Su Bardağı Ayran
2 Adet Kuru Soğan
1-2 Çorba Kaşığı Salça
2-3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
Kırmızıbiber
Tuz
Su
Terbiyesi İçin
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt

Toplanan mantar yıkandıktan sonra, doğranıp bir kaba konularak, üzerine ayran ilave edilir. Bu şekilde 1 saat kadar bekledikten sonra ayrı bir kapta 2 baş soğan yağla birlikte kavrulur. Kavrulan soğana kavurma, salça, tuz ve kırmızıbiber eklenir. Önceden ayranda bekletilen göbelek mantarı süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçirilen mantar iyice yıkanır, kavrulmuş olan malzemeyle karıştırılır. Üzerine bir miktar su ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır. İyice piştikten sonra iki yumurta ile bir bardak süt katılır. Bir müddet daha pişirildikten sonra ateşten indirilerek servis yapılır.

Not: Bu yemek bazı yörelerde kavurmasız ve terbiyesi yapılmadan da pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:104862 • adı:Göbelek Mantarı (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:01