KAPARİLİ MANTAR

https://www.elele.com.tr

2 defne yaprağı
200 gr kültür mantarı
1 su bardağı kapari
10-12 arpacık soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
3-4 yaprak kurutulmuş domates
3 büyük boy domates
1 kase ıspanak kökü

Mantarların sadece sap kısımlarını kesip nemli bir bezle silin. Ispanak köklerini yıkayıp süzün. Zeytinyağını tencerede ısıtıp arpacık soğanlarını kavurun. Küp doğranmış domatesi, doğranmış kurutulmuş domatesi ve salçayı ekleyin. Kavurmaya devam edin. Ispanak köklerini, mantarı, defne yapraklarını ve kapariyi ilave edin. Bir bardak sıcak suyu ekleyin. Orta ateşte, 15 dakika pişirin. Ocaktan alın, sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127381 • adı:Kaparili Mantar • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10