



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADOMALAN MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Karadomalan mantarı 1 kilogram (çayır, evelek mantarı)

Sıvı yağ 3 yemek kaşığı

Tuz 1 çay kaşığı

Soğan 2 adet

Salça 1 yemek kaşığı

Tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ koyulur ve içine ince ince kıyılan soğanlar eklenir. Soğanın rengi pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kavrulan soğanın üzerine bir yemek kaşığı salça eklenir. 1-2 dakika daha kavurmaya devam edilir.

Kavrulan soğan ve salçanın üzerine, su ile iyice temizlenip süzülen ve doğranan mantarlar ile 1 çay kaşığı tuz ilave edilir. 10 dakika kısık ateşte karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Yemek servise hazırdır.

