



KARAKULAK MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Karakulak mantarı ½ kilogram
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Sarımsak 1 yemek kaşığı, ince kıyılmış
Taze kekik 1 çay kaşığı
Limon suyu 1 ½ yemek kaşığı (taze sıkılmış)
Elma sirkesi 3-4 damla
Maydanoz 2-3 sap ince, kıyılmış
Tuz 1 ½ çay kaşığı
Karabiber 1 ½ çay kaşığı

Mantarlar yıkanır ve kibrit çöpü biçiminde doğranır.

Ardından ısıtılan tavaya biraz zeytinyağı eklenir ve harlı ateşte pişirilir. Burada önemli olan, mantarların suyunu kaybetmemesidir. Rengi değişen mantarların üzerine (mantarlar pişince) 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edilir.

Sonra 1 yemek kaşığı kadar ince ince doğranan sarımsak koyulur.

Sırasıyla tuz, karabiber de ilave edilir ve 1-2 dakika kadar pişirilir.

Sarımsaklar renk değiştirdikten sonra mantarın üzerine 1 çay kaşığı kadar ince ince doğranan taze kekik, 1 ½ yemek kaşığı limon suyu ve 3-4 damla elma sirkesi de ilave edilerek, kısık ateşte sirke buharlaşana kadar 2 dakika daha pişirilir.

Son olarak maydanoz serpilir, karıştırılır.

