



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVAK MANTARI KAVURMASI

Yarım kg kavak mantarı
2 adet büyük boy kuru soğan
2-3 adet sivri biber
3 diş sarımsak
3 adet domates
100 gr margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
1 çorba kaşığı sirke

Mantarlar akarsu altında yıkanır, iri parçalar halinde doğranır. Soğanlar piyazlık, biber ve domatesler küçük doğranır, yağda soğanlar kavrulur, içine mantarlar, doğranmış biber ve domatesler ilave edilir. Bir çorba kaşığı sirke, kıyılmış sarımsaklar, tuz ve az karabiber ilave edilir ve mantarlar suyunu salıp çekene kadar pişirilir, üzerine bir tutam kekik serpilir ve dinlendirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015