KİMYONLU MANTAR SOTE

https://www.elele.com.tr

500 g mantar
5 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
Yarım limon
Üzeri için:
4-5 dal taze kişniş

Mantarları dörde bölüp zeytinyağında ezdiğiniz sarımsakla beraber soteleyin. Tuz, kimyon, kırmızı pul biber ve limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Taze kişniş dalları ile süsleyerek soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127277 • adı:Kimyonlu Mantar Sote • gönderen:erguvann • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:02