KOLAY MANTAR SOTE

https://naturelkaseyirdefteri.com

500 gr istiridye mantarı
150 gr dana kıyma (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
1 çorba kaşığı tereyağı + zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı tencereye alın, kıymayı kavurun.
Kıyma suyunu çekince Naturelka soğan tozu, sarımsak tozu, domates tozu, tuz ve karabiber ekleyin.
Ayrı bir tavada mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.
Tereyağı ilave edip kıymayla 3-5 dk karıştırın. Servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:137235 • adı:Kolay Mantar Sote • gönderen:altın kase • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48