



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ KAVURMASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

500 gr. kuzu göbeği/göbek
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
Varsa 3-4 dal taze sarımsak yaprağı
Tuz
Tercihe göre 2-3 tane yumurta
Tercihe göre 1 adet limon

Göbek denilen mantar, bol suda yıkanır, süzülür, pişince küçüldüğü için iri iri doğranır. Yayvan bir tavada ısıtılan yağın içinde kavurmaya alınır. Soğanlar doğranır, mantar suyunu bırakıp çektikten sonra üzerine ilave edilir, soğanların diriliği gidene kadar kavurmaya devam edilir. Yemek, 30-40 dakika içinde pişmiş olur. Tercihe göre üzerine yumurta kırılabilir.

Ocaktan indirmeden önce toz kırmızı biber, tuz ve doğranmış taze sarımsak yaprakları eklenir.

Sıcak olarak servis edilen kuzu göbeği kavurması bazıları için etten daha lezzetlidir. Yerken üzerine limon da sıkılabilir.

Not: Göbek de denilen kuzu göbeği, ormanda çamlık, meşelik, yangın geçirmiş veya ağaç kesimi yapılmış alanlarda ilkbaharda yağmurlarla beraber kendini gösteren yabani bir mantar çeşididir. Hem mutfak kültürü açısından hem de ilaç sektörü açısından kıymetli olan bu mantar, yöre insanı tarafından mevsiminde toplanır, evlerde taze ya da kurutulmuş halde kullanılır. Tazesini belli günlerde kurulan Ortaca, Muğla, Fethiye, Bodrum, Milas vb. ilçe pazarlarında, kurusu ise tüccarlara satılır. Pahalı ve az bulunan bir mantardır. Közlemesi, kızartması daha çok da kavurması yapılır. Fethiye'de her yıl Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzu Göbeği Mantar Festivali düzenlenmektedir. Bu festivalde çorbası yapılmıştır.

