



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KARIŐTIRMA (İZNIK BURSA)

İzник Belediyesi

Diken Mantarı
1 ay Bardağı Zeytinyağı
3 KaŐık Un
Kırmızı Toz Biber
Kırmızı Pul Biber
Tuz

Mantarlar küp Őeklinde doğranır, tavaya yerleŐtirilir üzerine zeytinyağı dökülerek kısık ateŐte yaklaŐık 15 dk. kavrulur. Un, "kavrulmuŐ un kokusu gelinceye kadar" bir tepsi ile fırınlanır. Mantarların zerine toz kırmızı biber, pul biber, tuz, mantarların üzerini geçecek kadar su ve kavrulmuŐ un ilave edilerek karıŐtırılarak piŐirilir. Mantarlar suyunu çekerek kıvamı koyulaŐınca sıcak olarak servis yapılır.

Not: "Karamık" adı verilen dikenli böğürtlen bitkisine yakın yerlerde yetiŐtiđi için yerel dilde "diken mantarı" olarak adlandırılmaktadır.

