MANTAR KAVURMASI

50 gr tereyağı
3 adet yumurta
1 kg mantar
2-3 diş sarımsak
Tuz
Üzerine:
1 kase sarımsaklı yoğurt
50 gr tereyağı
Kırmızı biber

Öncelikle tereyağı eritilir ve üzerine yumurtalar kırılarak pişirilir. Daha sonra güzelce yıkanan mantarlar büyüklüklerine göre dörde bölünerek tencereye konulur, daha sonra sırasıyla sarımsaklar ufak ufak doğranarak, tuz ile birlikte eklenir ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Diğer tarafta tereyağı ile kırmızı biber yakılır. Suyu çeken mantarlar et kavurur gibi kavrulur, daha sonra bir servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt konulur, üzerine yakılan kırmızı biberli yağ dökülür ve servis yapılır.



Fotoğraf "zehra teyze" tarafından gönderildi. 17.07.2019

© lezzetler.com tarif no:2620 • adı:Mantar Kavurması • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56