



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR KAVURMA (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

Dağdan toplanan taze mantarlar ayıklanarak tencerede suyu çektilir. Ardından tencerenin içinde soğan, salça ve yağ karışımıyla çevrilir. Bu yöntemle yapılan mantara "mantar kavurma" denilir. (Pişirme esnasında karışıma az su ilave edilirse "mantar yahnisi" yapılmış olur.) Mantara, et ilavesi tercih edilmemiş. Aslında dağ mantarının kendi tadı yetip artmış bile, etten aşağı yanı kalmamış. Hatta farklı lezzeti ile kimi zaman etin yerine dahi tercih edilebilir. (Sinoplular mantarları kurutarak kışın da tüketmektedirler.)

© lezzetler.com tarif no:110866 • adı:Mantar Kavurma (Sinop) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 15:54