



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KAVURMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 yemek tabağı mantar
2-3 adet orta boy soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
2 kaşık tereyağı

Mantarlar temizlenir, bol suda iyice yıkanır küçük doğranır. Soğanlar küçük doğranarak yağda kavrulur. Küçük doğranan biberler ve domates rendelenerek soğana ilave edilir. 1-2 dakika karıştırılır ve mantarlar ilave edilerek karıştırılıp pişirilir. Arzuya göre su ilave edilir. Su konulmadan da pişirilebilir.

Not: Aynı şekilde mantar tuzlusu kavurması da yapılır. Bu durumda mantarlar akşamdan suya konarak tuzunun çıkması sağlanır.

[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)
