MANTAR KONSERVESİ

Kuzu mantarlarını toplayarak saplarını ayıklayınız. Bunları yarı sirke karıştırılmış bol suda yıkayınız. İyice yıkadıktan sonra süzünüz. Sonra konserve kutuları istif ediniz. Kutuların üstüne yarım su ve biraz da limon suyu ilave ediniz. Kutuları iyice lehimlettikten sonra, ateşte kaynayan su tenceresinin içine yerleştiriniz, yarım saat kaynamaya terk ediniz.

Not: Toprak mantarlarının da iyice doğrandıktan sonra bu biçimde konservesi yapılır.

© lezzetler.com tarif no:56094 • adı:MANTAR KONSERVESİ • gönderen:bal damlası • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48