MANTAR SOTE GARNİTÜRÜ

Mantarları iyice ayıkladıktan sonra ortalama 25 mantar için 100 gram hesabıyla tereyağını bir tencerede yakmadan kızdırdıktan sonra mantarları içine atıp 4 dakika çeviriniz. Sonra bir çorba kaşığı un serpip bir dakika daha çevirdikten sonra 1 bardak su, ya da etsuyu ile ıslatınız. Bir kaşık kıyılmış maydanozla birkaç diş kıyılmış sarımsak da koyunuz. Mantarlar açık kestane rengini alınca indirip kullanınız.

Not: Bu iki tarzda pişirilen mantarlar çok leziz olurlar. Bilinmelidir ki, hangi renkte olursa olsun altları yelpaze gibi yaprak yaprak olursa o mantardan taze olmak koşuluyla hiçbir zaman kuşkulanmayınız. Öyle olmayıp da düz ve kara, kafes gibi delik delik olursa kuşkusuz o mantarlar zehirlidir. Kurak havalarda meydana çıkan mantarları da kullanmamalıdır. Çok dikkat ediniz.

ML® Mantar Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:52860 • adı:MANTAR SOTE GARNİTÜRÜ • gönderen:buz kalıbı • indirme tarihi:12.05.2024 - 09:05