



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KANEPE

500 gr. mantarı temizleyip dörde bölün. 4 dal yeşil soğanı temizleyin, açık yeşil ve beyaz kısımlarını ince halka doğrayın. 30 gr. dolmalık fıstığı yağsız tavada altın sarısı oluncaya kadar kavurup soğumaya bırakın. Aynı tavada 40 ml. zeytinyağını kızdırın. Mantarları kuvvetli ateşte 3 dakika kavurun, ayrı bir tabağa alın. Soğanları ve 1 diş dövülmüş sarımsağı tavaya ekleyin 2 dakika daha kavurun. Mantarları tekrar ekleyip kuvvetli ateşte suyu tamamiyle yok oluncaya kadar kavurun. Tuz, karabiber serpin. 6 dal nane yapraklarını ince şerit doğrayıp mantarlarla karıştırın. 6 dilim çavdar ekmeğini kızartın. Ekmeklere mantarlı karışımı paylaşırın, fıstık ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:8618 • adı:Mantarlı Kanepe • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:58