NAR EKŞİLİ MANTAR KEBABI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. orta boy mantar
300 gr. yağsız kıyma
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
2 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı nar ekşisi
Alüminyum folyo

Mantarlar, bol su ile yıkanıp kâğıt havlu ile kurulanır. Yuvarlak kısmından enlemesine ortadan ikiye ayrılır. Kıyma, bir kap içinde kara biber, kimyon, köfte baharatı, galeta unu, sarımsak, sirke, 1 tatlı kaşığı salça ve tuz ilavesi ile yoğrularak köfte haline getirilip dinlendirilir. Daha sonra hazırlanan köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp mantarların altta kalan kısmının üzerine yayılır, mantarın diğer yarısı da üzerine kapatılır.
Hazırlanan mantarlar, yuvarlak güveç tepsiye dizilir, üzeri alüminyum folyo ile kapatılır. 150 derece fırında 35 dakika pişirilir, daha sonra alüminyum folyo açılır. Mantarların bıraktığı su, bir tabağa süzülür. Bu suyun içine 1 tatlı kaşığı salça ve nar ekşisi ilave edilip iyice karıştırılır. Bu karışım, mantarların üzerine gezdirilip aliminyum folyo tekrar güvecin ağzına kapatılır fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir ve servis yapılır.