



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZUGÖBEĞİ MANTARI

1 kilogram kuzugöbeği mantarı
100 gram kavurma
1 su bardağı ayran
2 adet kuru soğan
1-2 yemek kaşığı salça
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Kırmızıbiber
Tuz
Su
Terbiyesi için:
2 adet yumurta
1 su bardağı süt

Toplanan mantarları (toplama gibi bir imkanınız yoksa marketten alabilirsiniz) yıkadıktan sonra, doğrayıp bir kaba koyarak, üzerine ayran ilave edin.

Bu şekilde 1 saat kadar bekledikten sonra ayrı bir kaptaki 2 baş soğanı doğrayıp yağla birlikte kavurun.

Kavurduğunuz soğana kavurma, salça, damak zevkinize göre tuz ve kırmızıbiber ekleyin.

Önceden ayıranda beklettiğiniz göbelek mantarını süzgeçten geçirin.

Süzgeçten geçirdiğiniz mantarı iyice yıkayıp, kavurulmuş olan malzemeye karıştırın.

Üzerine bir miktar su ilave ettikten sonra pişmeye bırakın.

İyice pişirdikten sonra 3 yumurta ile 1 bardak süt ekleyin.

Bir müddet daha pişirdikten sonra ocaktan alıp servis yapın.

