

Balıkesir Melki Kavurması

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Balıkesir melki kavurması yörede sevilen melki mantarları soğan, biber ve zeytinyağıyla sade kavranan aromatik bir Ege yemeğidir.

Malzemeler

Kavurma için

- 600 gr Melki mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Melki mantarları temizleyip iri parçalar halinde doğrayın.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
- Yeşil biberleri ince doğrayın domatesleri rendeleyin.
- Zeytinyağı tavada 15 dakika soğanı yumuşayana kadar kavurun.
- Yeşil biber ve melki mantarları ekleyip suyunu çekene kadar 12 dakika pişirin.
- Rendelenmiş domates, tuz ve karabiberi ekleyip 8 dakika daha kavurun.
- Maydanoz serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları tava eklemeye başlamadan önce kurutmak kavurmanın süslenmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek, yoğurt ve bol maydanozlu salatayla servis edin.