

Muğla Çiğnta Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 4/10

Muğla çiğnta kavurması sonbahar mantarları sarımsak ve zeytinyağıyla kısa sürede öne çıkan Ege'nin ürün odaklı en yalın tavalarıdır.

Malzemeler

- 500 gr Çiğnta mantarı
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 adet Limon

Yapılışı

1. Mantarları temizleyip iri doğrayın.
2. Zeytinyağında sarımsağı 1 dakika çevirip mantarları ekleyin.
3. Kavurmayı 10 dakika pişirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları tavaya tek sıralı şekilde almak suyunu salmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon sıkılarak servis edin.