

Sakarya Fırın Mantarlı Ekmek Aşısı

Toplam 37 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Sakarya fırın mantarlı ekmek aşısı bayat ekmeği mantar ve soğanla fırınlayarak lezzetli ve ekonomik bir akşam yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 5 dilim Bayat ekmeği
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Soğan ve mantar 6 dakika soteleyin.
- Ekmeği tepsiye yayıp sosu üstüne dökün.
- 190°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği küp kesmek sosu dengeli çekmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ya da turşu eşliğinde sunun.

Alerjenler

Gluten