

Greçka s Gribami

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 6/10

Greçka s gribami, karabuğday mantar ve soğanla pişirerek toprakstane tane ve sade bir Rus tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan ince doğrayın, mantar dilimleyin.
2. Soğan ve mantar zeytinyağında 6-8 dakika soteleyin.
3. Karabuğday ekleyip 1 dakika yağla kaplayın.
4. Suyu katın, kapağı kapalı halde 15 dakika pişirin.
5. Yemeği 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğday önce kısıp kavurmak pişince tanelerin ayrık kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekme ve yanlarında yeşillikleriyle derin tabakta verin.