

Hamsili Mantar Güveç

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 7/10

Zonguldak usulü hamsili mantar güveç, mantar hamsi ve sarımsaklı bir nayarakulu, tuzlu ve ekmeke banmal bir ana yemek ortaya çıkar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 400 gr Kültür mantar
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Mantarları kalırdilimleyin, sarımsağı ince kıyın.
- Zeytinyağında mantarları 6-7 dakika suyunu salıpkene kadar çevirin.
- Sarımsak ve karabiberi ekleyip 30 saniye daha karıştırın.
- Hamsi fileto ları güvece yerleştirip mantarları üzerine yayın.
- Güveci 190°C fırında 12-15 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları geniş doğramak fırında suyunu hemen bırakmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze limon ve roka ile soğumadan masaya götürün, yanında patates eşlik etsin.

Alerjenler

Deniz ürünleri