

Denizli Kekikli Mantar Güveci

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 4/10

Denizli kekikli mantar güveci, mantar sarımsak ve kekikle fırınlanarak Ege dağ otlarının kokusunu taşıyan sulu, kıvamlı ve hafif sebze yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Mantar
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 4 dilim Ekmek

Yapılışı

1. Mantarları bir kaba sarımsak ve yağla karıştırın.
2. Kekik ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. 180°C fırında 20 dakika pişirip ekmekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarlar çok sıcak olmamak için orta ısıda pişirilmelidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten