

# Kestaneli Mantar Sote

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 4/10

Bilecik usulü kestaneli mantar sote, mantar, kestane ve tereyağıyla buluşturarak topraksi yumuşak ve sonbahar sofralarına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 350 gr Kültür mantarı
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Mantarları doğrayıp tereyağında 5 dakika soteleyin.
2. Haşlanmış kestaneleri tavaya ekleyip karıştırın.
3. Karabiberi ekleyip malzemeleri birlikte çevirin.
4. Soteyi orta ateşte 4-5 dakika daha pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneyi önceden haşlamak tavada mantarla eşit sürede yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına yoğurt ya da ekmek sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş