

Zonguldak Kiremitte Mantar Kavurma

Toplam 24 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Kolay ~132 kcal Açılış 4/10

Zonguldak kiremitte mantar kavurma, mantar sarımsak ve biberle yüksek ateşte pişirerek kış bfralar na sulu, kokulu ve hı zır sebze tabağ taşır.

Malzemeler

- 500 gr Mantar
- 2 adet Yeşil biber
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Mantarı doğrayın.
2. Biber ve sarımsak yağda 2 dakika çevirin.
3. Mantar ekleyip 10 dakika yüksek ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantar tavaya üst üste yığmamak suyunu salmadan renk almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmakla sıcak servis edin.