

# Kolotlu Mantar Güveci

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Artvin kolotlu mantar güveci, mantar kolot peyniriyle fırınlanarak hazırlanan dokulu, toprak tonlu ve yayla sofralık bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 150 gr Kolot peyniri
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Soğanı ve mantarı 6 dakika çevirin.
- Karabiberi güvece alın.
- Kolotla kaplayıp 10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kolotu ince dilimlemek güvecin üzerinde eşit eriyen bir tabaka oluşturur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında kızarmış ekmek ve maydanoz sunun.

## Alerjenler

Süt