

Zonguldak Lahanalı Mantar Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Zonguldak lahanalı mantar güveci, lahanayı mantar ve domatesle ağ ağ pişirerek sulu ve toprak tonlu bir kış yemeği yapar.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz lahana
- 250 gr Mantar
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve mantar 6 dakika pişirin.
2. Lahana ve domatesi ekleyin.
3. Yemeği 18 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte başlatmak su salmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş servis tabağında üstüne sızmaz zeytinyağı ve limon kabuğu rendesi gezdirerek 11 servis edin.