

Mantarlı Grechnevaya Kasha

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 6/10

Mantarlı grechnevaya kasha, karabuğday mantar ve soğanla pişirerek Rus mutfağına oprak kokulu, tok ve sade bir tahı yemeği sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılış

- Karabuğdayı suyla kaynatıp kenara alın.
- Soğan ve mantarı yağda yüksek ateşte soteleyin.
- Karabuğdayı suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Yemeği 15 dakika pişirip 10 dakika demlendirin.
- Karışımı sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğdayı kavurmak tencerede daha tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Porselen tabakta, üzerine bir tutam taze ot ve zeytinyağı gezdirerek servis olun.