

Mantarlı Karabuğday Kasha

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Mantarlı karabuğday kasha, karabuğday mantar ve soğanla buluşturarak topraksızane tane ve sade bir Orta Avrupa tabağı kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılış

1. Karabuğday tanelerinde 12-15 dakika haşlayın.
2. Mantarları tavada 5-6 dakika soteleyin.
3. Haşlanmış karabuğday mantarlara ekleyip karıştırın.
4. Tuzunu ayarlayıp 3-4 dakika birlikte pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğday önce kuru tavada çevirmek daha belirgin bir fındıklıksu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına eklemek ve bir kase turşu ilaştırıp geleneksel tabağı dönüştürün.