

Mantarlı Kasza Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Mantarlı kasza tava, karabuğday mantar ve soğanla buluşturarak tane tane ve Polonya usulü doyurucu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan ince doğrayıp tavada yumuşayana kadar 4 dakika soteleyin.
- Mantar ekleyip yüksek ateşte suyunu bırakıp kene kadar pişirin.
- Karabuğdayılave edip 1 dakika kavurarak aromalandırın.
- Suyu ekleyin ve kapağı kapalı biçimde 14-16 dakika pişirin.
- Tavayı bçaktan alıp 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğday fazla karıştırmamakanelerin diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına salata eklemek ve bir kase turşu ilştirip geleneksel tabağa dönüştürün.