

Zonguldak Mantarlı Mısır Yarması

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Zonguldak mantarlı mısır yarması, mantar ve soğanla birleştirerek maden kentine tok ve kaşıkla bir salkabak kazandırır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır yarması
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Mısır yarması sudan geçirip süzün, mantarları dilimleyin ve soğanı ince doğrayın.
2. Zeytinyağında soğanı 4 dakika yumuşatın, mantar ekleyip suyunu çekene kadar soteleyin.
3. Mısır yarmasını tencereye katın birkaç tur çevirerek yağla kaplanmasını sağlayın.
4. Suyu ilave edin, kapağı kapalı biçimde 35-40 dakika tane tane yumuşayana kadar pişirin.
5. Zonguldak usulü yarmayı 10 dakika dinlendirip kaşıkla havalandırın.

PÜF NOKTASI

Mantar suyunu çekene kadar sotelemek yarmayı gevşemesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

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