

Mihlama Mantar Tava

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~324 kcal

Rize usulü mihlama mantar tava, mantar mısunu ve kolot peyniriyle buluşturarak uzayan dokulu bir kahvaltılardır.

Malzemeler

- 250 gr Mantar
- 120 gr Kolot peyniri
- 2 yemek kaşığı Mısunu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Mantar tereyağında 4 dakika çevirin.
2. Mısunu ve suyu ekleyip karıştırarak 1 dakika koyulaştırın.
3. Kolot peynirini katı peyene kadar 3 dakika pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar önce tek başına çevirmek suyunu bırakıp tavayı gevşetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızartma ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt