

Smetanalı Mantarlı Arpa Tavası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 5/10

Smetanalı mantarlı arpa tavası arpa, mantar ve smetana ekleyerek yumuşak, toprak ve soğuk havaya uygun bir tabak olacaktır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 1 su bardağı Smetana
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan ve mantar 6 dakika çevirin.
- Arpa ve suyu ekleyin.
- Smetana ile 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Arpayı bir gece suda tutmak tencerede daha hızlı yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt

Gluten