

# Balıkesir Melki Kavurması

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Balıkesir melki kavurması yörede sevilen melki mantarları soğan, biber ve zeytinyağıyla sade kavranan aromatik bir Ege yemeğidir.

## Malzemeler

### Kavurma için

- 600 gr Melki mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. Melki mantarları temizleyip iri parçalar halinde doğrayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Yeşil biberleri ince doğrayın domatesleri rendeleyin.
4. Zeytinyağında 15 dakika yumuşayana kadar kavurun.
5. Yeşil biber ve melki mantarları ekleyip suyunu çekene kadar 12 dakika pişirin.
6. Rendelenmiş domates, tuz ve karabiberi ekleyip 8 dakika daha kavurun.
7. Maydanoz serpererek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarları tava eklemeye başlamadan önce kurutmak kavurmanın süslenmesini artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek, yoğurt ve bol maydanozlu salatayla servis edin.