

Sakarya Fırın Mantarlı Ekmek Aşısı

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Sakarya fırın mantarlı ekmek aşısı bayat ekmeği mantar ve soğanla fırınlanarak lezzetli ve ekonomik bir akşam yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 5 dilim Bayat ekmeği
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğan ince doğrayıp mantarlarla birlikte tavaya alın.
2. Soğan ve mantar 6 dakika soteleyin, mantar suyu tepsiye fazla akmasın.
3. Bayat ekmeği iri lokmalar halinde fırına yayın.
4. Mantar karışımının üstüne döküp sıcak sosla soslayın.
5. Kabın 190°C fırında 15 dakika pişirin, üst ekmekler hafif kızartılsın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği küp kesmek sosu dengeli çekmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ya da turşu eşliğinde sunun.

Alerjenler

Gluten