

Greçka s Gribami

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 6/10

Greçka s gribami, karabuğday mantar ve soğanla pişirerek toprakstane tane ve sade bir Rus tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Karabuğdayı kaynatın.
2. Soğan ve mantar geniş tencerede 5 dakika pişirin.
3. Karabuğday ekleyip mantar yağla 2 dakika kavurun.
4. Karabuğday için sıcak suyu ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 15 dakika pişirin, karabuğday dağılmasın diye kapağı açmayın.

PÜF NOKTASI

Karabuğday önce kısık ateşte kavurmak pişince tanelerin ayrışmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Greçka s gribami'yi sıcak tabağa alıp mantar dilimlerini karabuğday üstünde bırakın.