

Hamsili Mantar Güveç

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 7/10

Zonguldak usulü hamsili mantar güveç, mantar hamsi ve sarımsakla hazırlanarak, tuzlu ve ekmeğe uygun bir ana yemek ortaya çıkar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 400 gr Kültür mantar
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Mantarları doğrayıp sarımsakla güveç kabına alın.
- Mantarlar 200°C fırında 10 dakika ön pişirin, suyunu salıp güveci sulandırmasın diye açılış bırakın.
- Temizlenmiş hamsileri mantarların üstüne tek kat yerleştirin.
- Üstüne az zeytinyağı ve tuz gezdirin.
- Güveci 12 dakika daha pişirin, hamsiler kurumalarını.

PÜF NOKTASI

Mantarları geniş doğramak fırında suyunu hemen bırakmasını.

SERVİS ÖNERİSİ

Geniş porselen tabakta, üstüne bir tutam taze maydanoz serpererek dumanlı teter sıcaklıkla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri