

# Denizli Kekikli Mantar Güveci

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 4/10

Denizli kekikli mantar güveci, mantar sarımsak ve kekikle fırınlanarak Ege dağ otlarının kokusunu taşıyan sulu, kıyılmış bir sebze yemeği sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Mantar
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 4 dilim Ekmek
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Başlangıç olarak mantarları bir kaba sarımsak ve yağla karıştırın.
2. Kekik ekleyip karışımı güvece aktarın.
3. Tenceresinde sıvı malzemelerin hisasına kadar ekleyin.
4. 180°C fırında 20 dakika pişirip ekmekle servis edin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızgı yağ gezdirin.
7. Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

### PÜF NOKTASI

Mantarlar çok sıcak olmamak için salıncıkların azaltılması.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızarmış ekmekle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten