

# Zonguldak Kiremitte Mantar Kavurma

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılımlar 4/10

Zonguldak kiremitte mantar kavurma, mantar sarımsak ve biberle yüksek ateşte pişirerek kış soğuklarına sulu, kokulu ve hızlı bir sebze tabağıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Mantar
- 2 adet Yeşil biber
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Bu tarif için mantarı doğrayın.
2. Biber ve sarımsak yağda 2 dakika çevirin.
3. Bu tarif tavasında sosu kenarlardan ortaya toplayın tabanda yanmasını.
4. Mantar ekleyip 10 dakika yüksek ateşte pişirin.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.
6. Bu tarif servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Mantar tavaya üst üste yığmamak suyunu salmadan renk almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kiremitte mantar kavurmayı kiremit sıcakken sarımsaklı mantar suyunu tabakta tutun.

## Alerjenler

Gluten