

Zonguldak Lahanalı Mantar Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Zonguldak lahanalı mantar güveci, lahanayla mantar ve domatesle ağağı pişirerek sulu ve toprak tonlu bir kış yemeği yapar.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz lahana
- 250 gr Mantar
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Lahanayı ince doğrayın, mantarları parçalar halinde kesin.
2. Soğan ve mantar tencerede 6 dakika pişirin.
3. Lahanayı ekleyip 5 dakika hacmi düşene kadar soteleyin.
4. Domates, tuz ve az sızma suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 18 dakika kısık ateşte pişirin, lahana diri kalmasın.
6. Güveci 5 dakika dinlendirip ekmekle servis edin.
7. Lahanayı tabakta sıcak bırakmayla böylece mantarlar su kenarda birikmez.

PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte başlatmak su salmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Güveci sıcak sunun, yanına dilim ekme ve zeytinyağı koyun.