

Mantar Sote

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 4/10

Mantar, biber ve domatesin yüksek ateşte hızlı pişirilen pratik yemeği.

Malzemeler

- 600 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mantarları doğru şekilde yıkayın, kuru bezle temizleyin, suyla bekletmeyin.
2. Soğan ve biberleri 4 dakika soteleyin.
3. Mantarları ekleyip 6 dakika yüksek ateşte pişirin, suyunu hızlı çeksin.
4. Domatesi ekleyin, tuz ve karabiberi ayarlayın.
5. Yemeği 5 dakika orta ateşte pişirin.
6. Ocaktan almadan önce 2 dakika açta ateşte yoğunlaştırın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları tavaya geniş yayın, kalabalık tavada suyunu bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilav yanında sıcak servis edin.