

Mantarlı Grechnevaya Kasha

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 6/10

Mantarlı grechnevaya kasha, karabuğday mantar ve soğanla pişirerek Rus mutfağına oprak kokulu, tok ve sade bir tahı yemeği sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Karabuğday taneleri kuru tavada 3 dakika kavurun.
2. Soğan ve mantar yağda 6 dakika soteleyin.
3. Karabuğday sebzelerin üstüne ekleyin.
4. 2.5 su bardağı sıcak su ve tuzu katıp kapağı kapatın.
5. Kashayı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, karabuğday taneleri ezilmesin diye çatalla kabartın.

PÜF NOKTASI

Karabuğday taneleri kavurmak tencerede daha tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Porselen tabakta, üzerine bir tutam taze ot ve zeytinyağı gezdirerek servis olun.