

Mantarlı Karabuğday Kasha

Toplam 30 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Mantarlı karabuğday kasha, karabuğday mantar ve soğanla buluşturarak topraksızane tane ve sade bir Orta Avrupa tabağı kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Karabuğdayı kaynatın, mantarı dilimleyin.
2. Karabuğday kasha için soğan ve mantarı 6 dakika soteleyin.
3. Karabuğdayı ekleyip 2 dakika yağla kaplayın.
4. Sıcak su ve tuzu ekleyin, kapağı kapatın.
5. Tencereyi 14 dakika kısıkte pişirin.
6. 8 dakika dinlendirin, mantar ve karabuğdayı ezmeden karıştırın.

PÜF NOKTASI

Karabuğday önce kuru tavada çevirmek daha belirgin bir fındık kokusu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Mantarlı karabuğday kashayı sıcak tabağa alıp mantar dilimlerini üstte kalacak şekilde düzeltin.