

# Mantarlı Mısır Ekmeği Dilimi

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Kastamonu usulü mantarlı mısır ekmeği dilimi, kızarmış mısır ekmeğini mantar ve tereyağ ile buluşturarak sade, sıcak ve doyurucu bir atıştırmalık yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 300 gr Kültür mantar
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Mantarları ince dilimleyin ve mısır ekmeği dilimlerini servis tabağına alın.
- Tereyağı orta ateşte eritin, köpüğü azaltın mantarları ekleyin.
- Mantarlar 5 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
- Sıcak mantarlı mısır ekmeğine paylaşılabilir kek sosu çöksün diye 2 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte 5 dakika çevirmek sulanmadan renk almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimi sıcak sunun, üstüne karabiber çekip yanına ayran koyun.

## Alerjenler

Süt

Gluten