

Zonguldak Mantarlı Mısır Yarması

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Zonguldak mantarlı mısır yarması, mantar ve soğanla birleştirilerek maden kentine tok ve kaşıkla bir salkabak kazandırır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır yarması
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mısır yarmasını kayan mantarları doğrayın.
2. Soğan ve mantar 6 dakika soteleyin.
3. Mısır yarmasını ekleyip 2 dakika yağla çevirin.
4. Sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği kısık ateşte 18 dakika pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, yarma taneleri şişip fazla suyunu çeksin.

PÜF NOKTASI

Mantar suyunu çekene kadar sotelemek yarmayı gevşemesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Geniş servis tabağında üstüne sızmaz zeytinyağı ve limon kabuğu rendesi gezdirerek 11 servis edin.