

Mihlamali Mantar Tava

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 6/10

Rize usulü mihlamali mantar tava, mantar mısunu ve kolot peyniriyle buluşturarak uzayan dokulu bir kahvaltılar.

Malzemeler

- 250 gr Mantar
- 120 gr Kolot peyniri
- 2 yemek kaşığı Mısunu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
2. Mantar tereyağında 4 dakika çevirin.
3. Mısunu ve suyu ekleyip karıştırdıktan sonra 1 dakika koyulaştırın.
4. Kolot peynirini katı peyene kadar 3 dakika pişirerek servis edin.
5. Parçaları tavaklara alırken sıcaklıkla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar önce tek başına çevirmek suyunu bırakıp tavayı gevşetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızarmış ekmelele sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt