

Biberli Mantar Sote

Malzemeler

2 tane biber.
8-10 tane kucuk boy kultur mantari.
2 corba kasigi sivi yag.
tuz.
3-4 corba kasigi zeytin yag. (iyi, kaliteli zeytinyag)
pulbiber.
taze cekilmis karabiber.
kekik.
biberiye.

Yapilisi

Biberlerimizi yıkayalım ve çekirdeklerini temizleyip ve istedigimiz buyukluk de dograyalım. Tavamizi ocagimiza yerlestirelim, ocagimizin altini yuksek isiya ayarliyalim, tavamiza biraz sivi yag dokelim ve isindigindan emin olunca biberlerimizi tavamizin icerisine birakalım. Ileri, geri sallayarak, arada ters, duz ederek karistiralim. Hemen yıkayıp, ikiye kestigimiz mantarlarimizi da ilave edelim, biraz tuz serpelim. Yuksek isida hic durmadan tavamizdaki biber ve mantarlari karistiralim. Yaklasik 5-6 dakikada hem biberler, hemde mantarlar pismis oluyor.

Tavada biberler ve mantarlar kavrulurken kucuk bir kaseye biraz zeytinyag koyalım.

Pulbiber, karabiber, kekik, biberiye koyup karistiralim.

Pistiginden emin oldugumuz biber ve mantarların altini kapatalim, kasede hazirladigimiz zeytin yag karisimini tavamizdaki sebzelerimizin uzerine birakalım ve yine ileri geri hareketlerle harmanlayalım. Baharat ve zeytin yagimizin biber ve mantarlarla guzelce karistigina emin olunca servis tabagimiza yerlestirelim.

ellerimize saglik