

Firinda Sebzeli Mantar

Malzemeler

400 gr. mantar
2 adet kapy biber
6 adet yesil biber
4 adet kucuk boy patates
3 adet orta boy sogan
Tuz, zeytinyagi

Yapilisi

Sebzeleri dilediginiz gibi dograyin. Mantarlari guzelce yikayip saplarini koparin. Tum malzemeyi harmanlayin. Tuz ve zeytinyagi gezdirip firina verin. Onceden isitilmis 200 derece firinda sebzeler yumusayana kadar pisirin. (Ben once firin kabini folyo ile kapattim, sulandiktan sonra folyoyo alip suyunu cekene kadar pisirdim.)