

Mantar Borani

Malzemeler

400 gr. mantar
2 yemek k. zeytinyagi
3 yemek k. suzme yogurt
2 dis sarimsak
Tuz, karabiber,
Uzeri icin;
1 yemek k. zeytinyagi
Pul biber

Yapilisi

Mantarlari soyup halka halka dograyin.

Zeytinyagini isittiginiz tavada, mantarlari saldigi suyu cekene kadar iyice pisirin.

Karistirma kabina suzme yogurdu koyup uzerine ezilmis sarimsaklari, pisirdiginiz mantarlari, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karistirin.

Servis tabagina alip uzerine zeytinyagi ve pul biber gezdirin.

Soguk servis yapin.