

Mantar Diblesi

Malzemeler

- 1 kg mantar
- 1 su bardagi pirinc
- 4 adet sogan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

1 su bardagi pirinc sicak suyla islatilir. Mantarlar ve soganlar dogranir. Dogranan soganlar 1 yemek kasigi tereyagi ve biraz sivi yag ile kavrulur. Pembelesen soganlara mantarlar eklenir. Pirinc suzulup soganla sotelenen mantara eklenir. 1 cay kasigi karabiber ve arzuya gore tuz eklenen mantar ve pirincin uzerine su dokulur ve pismeye birakilir. Pisen yemek yarim demet maydanozla karistirilir. Mantar Diblesi servise hazirdir.