

Mantar Mantisi

Malzemeler

400 gr buyuk kultur mantari

150 gr kiyma

1 tane sogan

1 tane domates

2 dis sarimsak

2 corba kasigi sivi yag

1 cay kasigi biber salcasi

Tuz

Karabiber

Uzeri icin,

3-4 corba suzme yogurt

Sarimsak

Tuz

Tereyag,

pul biber,

nane

Yapilisi

Oncelikle mantarlarin saplarini kesin,temizce yıkayin. Kaseye birkac damla limonsuyu mantarlari koyarak suyu da ilave edip islatin.Sogani ince ince kiyin,sarimsagi kucuk kucuk kiyin,2 corba kasigi sivi yag ile malzemeyi teflon tavada kavurun,kiymayi da ilave edin. Kiyma kahverengiye donene kadar kavurun ,rendelediginiz domatesi de icine ekleyin.Salcanizi ekleyin,tuz ve karabiber ile tatlandirin.Suyunu cekinceye kadar guzelce kavurun.

Mantarlarinizin icini, cay kasigi yardimi ile siyah kisimlarini alacak sekilde temizleyin.Tatli kasigi ile kiymali icinizi mantarlarin icine bastirarak doldurun.

Tepsinize mantarlari dizin,200-225 derecelik firinda 50 dk kadar pisirin.

Firindan cikardiginiz mantarlari servis tabaklarina alarak yogurdu dokun, tereyag ile hafif yaktiginiz tatli pul biberi, nane uzerine gezdirerek afiyetle yiyelim. ellerimize saglik..