

Sebzeli Mantar

Malzemeler

1 corba kasigi sivi yag
2 adet kabak
1 su bardagi konserve bezelye
1 kg patates
3 adet domates
2 adet patlican
5 adet dolmalik biber
Yarim kg mantar
5 adet sogan
1 cay kasigi tuz
1 corba kasigi kekik

Yapilisi

Oncelikle 1 kilo patatesi ve 5 tane soganin kabuklarini soyup halka halka soyun.
Daha sonra bunlari bir tepsiye dizin ve yarim kilo mantari yıkayıp ikiye bolun ve malzemelerin uzerine koyun.

2 tane patlicani ,5 tane dolmalik biberi,2 tane kabagi yıkayıp uzunlamasına kesip mantarların uzerine koyun.

Ardından 3 tane domatesi dilimleyip uzerine koyun ve en uste 1 su bardagi bezelye dokun.

Daha sonra 1 corba kasigi sivi yagi ve 1 tatli kasigi tuzu ekleyip önceden ısıtılmış 150 derecelik firında 1 saat kadar kızarana dek pisirin.

Firından cıkınca sıcak olarak servis edebilirsiniz.

ELLERİMİZE SAĞLIK