



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Arrossimento di Fungo alla Piccante

Biberli Mantar Kavurması



Mezzo kg di funghi
1 pepe di curry
Due spicchi d'aglio
Un cucchiaino di burro
Un cucchiaino di zucchero
Un cucchiaino di cumino
Due cucchiaini di sale
Per la sopra;
Mezzo bicchiere di formaggio grattugiato

Il burro si mette nella padella quando scioglie si aggiungono pepe tagliate insieme con aglio pestato si arrossiscono finché le pepe cambiano le figure alla sopra si aggiungono i funghi si arrossiscono lasciano il liquido e risucchiano.

Alla sopra si aggiungono zucchero sale e cumino si arrossiscono insieme circa per 5 o 6 minuti dopo si leva dal fuoco e subito si aggiunge il formaggio pestato e servirsi servirs in caldo.

Nota: Questa ricetta si può porgere come garniture insieme con i piatti di carne.