

پیش غذا با قارچ

اول کره را آب کرده و موسیر، سیر، کرفس، جعفری را با هم تفت بدهید و نمک و فلفل بپاشید. حالا ساقه قارچ ها را دور ریخته و درون کلاهک قارچ ها ...



مواد لازم

کره نرم شده=6 قاشق غذا خوری
موسیر ریز خرد شده=۲ قاشق چای خوری
سیر=1 حبه ریز خرد شده
کرفس خرد شده =1 قاشق سوپخوری
جعفری تازه=۱ قاشق غذاخوری
نمک=کمی
فلفل =1 قاشق چای خوری
قارچ=12 عدد

طرز تهیه

اول کره را آب کرده و موسیر، سیر، کرفس، جعفری را با هم تفت بدهید و نمک و فلفل بپاشید. حالا ساقه قارچ ها را دور ریخته و درون کلاهک قارچ ها را با این مخلوط پر کنید. با یک برس دور قارچ را به کره آغشته کرده و به مدت ۱۵ دقیقه در فر ۱۷۵ بگذارید.