



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜNDE KREMALI MANTAR (İTALYA)

2 ekme  dilimi
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu ya da sebze suyu
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
175 g mantar (yıkayıp süzöldükten sonra, iyice kurulanmış)
2  orba kaşığı krema
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1/2 tatlı kaşığı hardal
1/2 tatlı kaşığı hardal tohumu

Ekme  dilimlerinin birer yüzünü kızartıp, bir kenara bırakın. Derin olmayan bir tencereye tavuk suyunu (ya da sebze suyunu), limon suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, mantarları ekleyerek kısık ateşte 4 dakika pişirin. Delikli kepçeyle mantarları bir tabağı a çıkarın.

Tenceredeki suyu kaynatmaya devam edip, buharlaşarak 2 çorba kaşığı kadar kalınca, kremayı katın. Sonra mantarları yeniden tencereye koyup, tuz, karabiber, hardalı ekleyin.

 nce fırınınızın ızgarasını yakın.

Tencereyi ateşten alarak mantarlı karışımı ekme  dilimlerinin kızarmamış tarafına yayın.  stüne hardal tohumlarını serpip, bir tepsiye dizerek, fırın ızgarasının altında hardal tohumları patlayana kadar (20 saniye) ısıtın. Sonra fırından alıp, hemen servis yapın.