



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ MANTAR SOTE

500 gr. Kestane
750 gr. Mantar
Yarım çay kaşığı muskat
200 gr. Pınar Krema
1 yemek kaşığı Pınar tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
500 gr. Pınar Taze Kaşar
Tuz
Karabiber

Konserve ya da taze kestaneyle yapabilirsiniz. Tercihen porchini mantarıyla yaparsanız daha değişik bir lezzet yakalarsınız. Eğer taze kestaneyle yapıyorsanız üzerine sadece kabuğu kesen bir çizik atın ve 15 dakika haşlayarak soyun. Üzerini sildiğiniz mantarları büyüklüklerine göre 4-6 parçaya bölün. Tereyağı ve sıvı yağı tavaya koyun, tavayı kızdırın. Önce 1-2 dakika 2-3 parçaya böldüğünüz kestaneleri, ardından mantarları tavaya atın ve birlikte 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine hint cevizi (muskat) rendeleyerek kremayı ekleyin. Yüksek ateşte 2-3 dakika kadar kaynatarak çekilmiş karabiber, tuz ve şekerle tatlandırın. Üzerine rende kaşar peynirini ekleyin. Servis kabına alın, üzerine kaşar peynirinin kalanını ekleyerek fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.