



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR GRATİNE

Michael Montignac

1.5 KG MANTAR (TAZE)  
1.5 LİMON  
5 YUMURTA  
1,5 SU BARDAGI KREMA  
150 GR RENDE GRAVYER PEYNİRİ  
ZEYTİNYAĞI  
MUSKAT  
TUZ  
KARABİBER

Mantarların ayaklarını kopartın ve akar su altında iyice yıkayın. Sonra bunları iyice süzüp, kararmalarını önlemek için üzerlerine limon sıkın. Sonra mantarları ince dilimler halinde kesin ve tavada, 1- çorba kaşığı zeytinyağında ve hafif ateşte 15 dakika çevirin.

Bir kâsede yumurta sarılarını, kremayı karıştırın. Tuzunu biberini ayarlayın, bir tutam muskat ekin. Mantarları payreks tepsiye yayın ve üzerlerine kremalı karışımı dökün.

Gravyer rendesini serpiştirin ve 270 derece ısıtılmış fırında gratine edin. (Yani üzeri iyice pembeleşene dek pişirin.) Hemen servis yapın.