



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOSLU BILDIRCIN

Malzeme: (4 kişilik);

8 tane bildircin,

60 gr. tereyağı,

240 gr. erişte,

120 gr. mantar,

1 çay fincanı çiğ krema,

3 tane soğan,

2 tatlı kaşığı şeker,

tuz,

biber.

Yapılışı:

Mantarları iyice yıkayın. Bunları yarıya kestikten sonra tekrar yıkayın. Soğanları doğrayıp biraz tereyağın da kavurun. Buraya mantarları ve kremayı katarak ateşin üzerinde karıştırın. Tuzu, biberi ve şekeri de katın.

Temizlenmiş bildircinleri da erimiş tereyağında kızartın. Tuzunu, biberini katın, önceden pişirdiğiniz erişteleri de tereyağında ısıtın. Servis tabağının kenarlarına bildircinleri dizip, üzerlerine mantar sosunu dökün. Tabağın ortasını da erişte ile süsleyin.

---