



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BENZERSİZ MANTARLAR

MALZEMELER

500-600 gr Mantar

75 gr Tereyağı

1 Tatlı Kasığı Un

1/4 Litre Taze Çig Krema

1 Demet Maydanoz

1/2 Limon Suyu

Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarların hemen dibinden saplarını kesin, topaklı köklerini çıkarıp soyun.

Nemli bir bezle bas kısımlarını temizleyin.

Tereyağını genişçe bir tavada eritin. Tam sararmadan mantarları ekleyin.

Bas kısımlarını bütün bütün, saplarını da iki-üç parçaya ayırarak

atmalısınız yağa. Harlı ateste iki dakika pisirin. Bu arada tahta kasıkla

karıştırın ve mantarlar yağı çekince tuz ve biber atın.

İnce kıyılmış maydanozu ekleyin, tiritini koyulastırmak için harlı ateste

pisirmeye bırakın. Üstüne un serpin. İyice karıştırın. Çig kremayı tamamen

bosaltın ve sos koyulasıncaya kadar karıstırmaya devam ederek kaynatın.

Sonra altını kısın ve biraz daha pisirip sıcak sıcak servis yapın. Tadına

baktıktan sonra gerekiyorsa limon suyunu üzerinde gezdirmelisiniz.