



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORDELAISE USULÜ TAŞ MANTAR (FRANSA)

4 kişilik

MALZEME:

800 gr. taze taş mantar,

200 gr. ıspanak,

4 yeşil soğan,

2 diş sarımsak,

2 dilim jambon,

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,

tuz,

karabiber,

4 yemek kaşığı ceviz yağı

1. Mantarları ayıklayın, saplarını koparıp kıyın. Başlarını enine kesin.
2. Ispanağı ayıklayın, bir taşım kaynatın. Ilındıktan ve suyu damladıktan sonra ıspanağı kıyın.
3. Soğanları ve sarımsağı kıyın. Jambonu şeritleyin. Hepsini 10 dakika sote edin.
4. Mantarları kızgın ceviz yağında 5 dakika kızartın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Mantarları ıspanağın üstüne koyun. Ilık olarak servis yapın.