



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇARKIFELEK

1 tost ekmeği (bir gün önceden kalma)  
1 kepekli tost ekmeği (bir gün önceden kalma)  
1 Çavdarlı tost ekmeği (bir gün önceden kalma)  
Sosisli harç:  
350 g haşlanmış ve doğranmış sosis  
1 orba kaşığı yaban turpu püresi  
bir tutam beyazbiber  
1 orba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
2 orba kaşığı beyazpeynir  
Tereli harç:  
250 g tere (yıkamış ve kalın sapları ayıklanmış)  
250 g orta yağlı lor peyniri  
bir tutam hintceviz rendesi  
bir tutam tuz  
bir tutam taze çekilmiş yeşil tane biber  
Mantarlı harç:  
350 g mantar (yıkayıp szldkten sonra iyice kurulanmış ve ince kıyılmış)  
1 orba kaşığı hardal  
bir tutam tuz  
175 g orta yağlı lor peyniri  
1/2 tatlı kaşığı toz kişniş (isteğe bağlı)

Sosisli harcı hazırlamak için bütün malzemeyi blendıra koyup, blendırını çalıştırarak pürüzsüz, koyu bir pre haline getirin. Karışımı bir kseye aktarıp, buzdolabına kaldırın,  
Tereli harcı hazırlamak için, tereleri kaynar, suya batırıp, renkleri canlı yeşil oluncaya kadar (birkaç saniye) tutun. Sonra hemen çıkarıp soğuk sudan geçirin. Avucunuzla iyice sıkarak sularını szdrdkten sonra, harç malzemesinin geri kalanıyla birlikte blendıra koyup, pürüzsüz bir pre haline gelinceye kadar karıştırın. Bu yeşil preyi de bir kseye aktarıp, buzdolabına kaldırın.  
Mantarlı harcı hazırlamak için mantarlar ve hardalı bir tencereye koyun tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşe oturtun. Mantarları iyice yumuşayana kadar (10 dakika) pişirip, sonra tencerenin kapağını açarak, suyunu çektirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca beyazpeynir ve toz kişnişle (istenirse) birlikte blendıra koyup, açık kahverengi pürüzsüz bir pre haline gelinceye kadar blendırını çalıştırın. Preyi bir kseye aktarıp, buzdolabında 30 dakika kadar soğutun.  
Bu arada her ekmeği 1 cm kalınlığında boylamasına 8'er dilime bln. Her dilimin kabuklarını çıkarıp, üstlerinden merdaneyle geçerek yassılın ve üstlerini bir bezle ya da alüminyum folyoyla rtn. Buzdolabındaki kseleri çıkarıp, her tost ekmeği dilimine sosisli harcın sekizde birini, her kepek ekmeği dilimine tereli harcın sekizde birini ve her avdar ekmeği dilimine mantarlı harcın sekizde birini koyun. Her dilimi dikkatlice rulo yapıp, alüminyum folyolara sararak, bir tepsiye yerleştirin ve tepsiyi 2 saat buzdolabında soğutun. Tepsiyi buzdolabından alıp, folyoları aın. Keskin bir bıçakla her sarmayı 10-12 dilime kesin (ilk ve son dilimler zedelenmişse atın). Üç ayrı renkli dilimleri geniş bir tabağa i içe  yuvarlak sıra halinde dizip, servis yapın.