



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CROÛTE AUX CHAMPIGNONS

500 gram mantar  
250 gram tavuk, ya da et suyu (1 bardak)  
30 gram tereyağı, ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)  
1/2 küçükçe limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
EKMEKLERİ:  
6 dilim ekmek  
60 gram çiçekyağı, ya da margarin  
SALÇASI:  
20 gram tereyağı, ya da margarin (1 çorba kaşığı)  
25 gram un (1/2 kahve kaşığı)  
400 ilâ 500 gram mantarların piştiği su (2 bardak)  
100 gram çiğ krema (1 1/4 kahve fincanı)  
1 kahve fincanı tavuk, ya da et suyu

1 Bayatça forma francalasının kabuklarını kestikten sonra, bundan aşağı yukarı 6 santim en ve 7 - 8 santim boy ve 1 santim inceliğinde 6 düzgün dilim çıkarmalı, sonra da bunları içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı margarin, ya da çiçekyağı olan tavaya atarak, bir taraflarını çevirmek suretiyle her iki taraflarını kızartmalı ve süzölmüş olarak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Bir küçükçe tencereye: 1 bardak tavuk, ya da et suyu, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım küçükçe limonun suyu ile, üç beş su yıkanmış, alttan üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş, henüz açılmamış, çok küçüklerinden 500 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi hemen ateşten alarak kevgirden geçirmek suretiyle mantar suyunu bir kaba almalı. (Mantar suyunun bir buçuk, ya da iki bardak gelmesi gerekir). Mantarları da bir tabağa koyarak bir tarafa bırakmalıdır. Eğer elde fazla mantar varsa, bu yemekte sadece mantarların üst kısımlarını kullanmalı, alt kısımlarını da makarna vb. yemeklerde kullanmalıdır. (Mantarlar açılmış durumda ve büyükçe iseler, bunları ancak yarım santim ile bıçak sırtı arasında doğramalıdır).

3 Bir kuşaneye; 1 çorba kaşığı margarin, ya da tereyağı ile yarım kahve fincanı un koyarak, küçükçe ateşte unu ancak 3 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş una, bir buçuk - iki bardak arasında gelmekte olan mantarları haşladığımız suyu koyarak, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.

4 Koyulaşınca; bir küçük kaba 2 yumurta şansı koyarak telle iyice dövmeli, sonra buna, varsa bir, bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema, bir kahve fincanı tavuk suyu (Krema kullanılmıyacaksa iki buçuk kahve fincanı tavuk suyu kullanılmalıdır), bir tutam karabiber ve muskat da katarak, hepsini iyice bir karıştırmak, sonra da bunları pişirmekte olan salçaya koymak, salça mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar tekrar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bu salçaya; bir tarafa ayırmış olduğumuz mantarları katarak, beraberce 3 - 4 dakika daha pişirdikten sonra bu mahallebi koyuluğundaki mantarları salçayı, tabağa yerleştirmiş olduğumuz kızarmış ekmeklerin üstlerine eşitçe bölmeli ve servis yapmalıdır.