



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUXELLE NEDİR?

Mutfak sanatlarında Duxelle (Düksel) kelimesi, hamur işleri ve soslar da dahil olmak üzere bir dizi farklı yemek için sotelenmiş ve dolgu olarak kullanılan doğranmış mantar, soğan karışımını ifade eder. Aslında Duxelle et tarifleriyle popüler oldu. Sonrasında hamur işlerinden salatalara ve soslara kadar pek çok tarifte garnitür ya da dolgu olarak kullanılmaya başlandı. Ayrıca omlet, mantı veya tostlarda da Duxelle kullanmak mümkün. Lezzetli ve önemli besin maddeleriyle dolu olmasının yanı sıra az kalorili olmasıyla da öne çıkan Duxelle, tek başına bile tüketilebiliyor.

Duxelle ile ilgili en önemli özelliklerden biri de kolay hazırlanması ve yapımında katı kuralların bulunmamasıdır. İsteğinize göre daha fazla veya daha az malzemeye Duxelle hazırlayabilirsiniz. Genelde kuru soğan, arpacık, sarımsak, mantar, maydanoz, tuz, kekik, karabiber ve tereyağı ile bu özel dolguyu elde edebilirsiniz. Tüm malzemeleri bir tavada birleştirerek dilediğiniz yemeğe ekleyebilir ve tariflerinize ekstra lezzet katabilirsiniz.

Duxelle Nasıl Yapılır?

Duxelle, ince doğranmış mantar, arpacık soğanı, kekik veya maydanoz gibi taze otların yavaşça pişirilmesi ve yoğun aromalı bir tat elde edilmesidir. Fransız kökenli olan bu sos, genelde kırmızı et yemekleriyle harika bir uyum içindedir. İster çorba isterseniz mantı yapıyor olun, Duxelle ile tariflerinizin lezzetini bir üst noktaya taşıyabilirsiniz. Duxelle bazen hamur işlerine eklenir ve lezzetli bir tart olarak da pişirilebilir. Bununla birlikte patates püresi veya makarnalarda da değerlendirilebilir. Siz de lezzet artırıcı bir dolgu kullanmak istiyorsanız, aşağıdaki tarifi deneyebilirsiniz.

Bu tarifteki temel bileşenler mantar, tereyağı, tuz ve karabiberdir. Tarifte herhangi bir mantar türü veya bir kombinasyon kullanabilirsiniz. Ek olarak maydanoz, arpacık soğan veya sarımsak da kullanmanız gerekiyor. İşlem sırasında en önemli adımlardan biri de hem pişirmeden önce hem de pişirme sonrasında mantarların suyunu bıraktığından emin olmanız gerektirir. Mantarların nemlerini bırakması için uzun süre pişirmeli ve ardından suyun buharlaşması için bir süre daha pişirmeye dikkat etmelisiniz. Böylece sosunuzun kıvamını tutturmuş olacaksınız.