



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKMEK ÜSTÜNDE MANTAR

### Malzemesi:

500 gram mantar,  
1 bardak et suyu,  
1,5 çorba kaşığı margarin,  
1/2 küçük limonun suyu,  
1 tatlı kaşığı tuz,

### Ekmekleri:

6 dilim ekmek,  
60 gram margarin,

### Salçası:

1 çorba kaşığı margarin,  
1/2 kahve kaşığı un,  
500 gram mantarların piştiği su,  
1+1/4 kahve fincanı çiğ krema,  
1 kahve fincanı tavuk veya et suyu

### Hazırlanışı:

Francala ekmeklerinin kabuklarını kestikten sonra, bundan 6 düzgün dilim çıkartın. Sonra da bunları içinde kızdırılmış 3 kaşık margarin olan tavaya atarak bir taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafını kızartın. Tabağa alarak bir tarafa bırakın. Küçük bir tencereye, 1 bardak tavuk suyu, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, 1 tatlı kaşığı tuz yarım küçük limonun suyu ile üç beş su yıkanmış ve ayıklanmış mantarları koyarak kuvvetli ateşte beş dakika haşlayın. Süzgeçten geçirerek mantar suyunu bir kaba alın. Mantarları da bir tabağa koyun. Bir kaba 1 çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak hafif ateşte unu 3 dakika kavurun. Sonra kavurulmuş una, bir buçuk , iki bardak arasında olan mantar suyunu ilâve edin. Salça boza kıvamında oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca, bir küçük, kaba, 2 yumurta sarısı koyarak telle iyice dövün. Sonra buna, bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema, bir kahve fincanı tavuk suyu, bir tutam karabiber ilâve ederek, hepsini iyice karıştırın. Sonra da bunları pişmekte olan salçaya katarak, kalça muhallebi kıvamında oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Bu salçaya bir tarafa ayırmış olduğunuz mantarları katarak, birlikte 3-4 dakika daha pişirin. Bu mantarlı salçayı, tabağa yerleştirmiş olduğunuz kızarmış ekmeklerin üstlerine eşit olarak yerleştirerek servis yapın.