



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKÜSTÜ SEZAR MANTARI

<https://www.ruhundoysun.com>

½ adet Kuru soğan
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
250 g Taze Sezar mantarı
5 dal Taze kekik (ayıklanmış)
20 g Tereyağ
Bal
Sumak
Tuz
Karabiber
Kıtır ekmek (tercihen çavdarlı)

Soğanı sıçan dişi doğrayıp, zeytinyağında yüksek ateşte sotele.
Mantarları temizle, 200 gramını zar şeklinde doğra, soğanlara ilave et.
Kekikleri ilave edip karıştır.
Tuz ve biberle tatlandırıp sıcakken Grundig Power Blender'la homojen bir püre elde et.
Ilık olan karışıma tereyağını ekleyip, hızlıca karıştırarak bağla.
Kalan mantarlardan mandolin yardımıyla incecik dilimler elde et.
Mantar püresini kıtır ekmeklere sür, üzerine çiğ mantar dilimlerini dizip sumak ve balla tatlandır.

