



## 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.

