



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLİK MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Feslik mantarı 200 gram (porçini mantarı)

Kepekli un 300 gram

Maydanoz ½ demet

Tereyağı ½ yemek kaşığı

Sızma zeytinyağı 2-3 yemek kaşığı

Tuz ½ çay kaşığı

Su 3 ½ çay bardağı

Derin bir kasede 3 ½ çay bardağı su, 300 gram kepekli un ve ½ çay kaşığı tuz karıştırılıp krep hamuru hazırlanır. Kızgın, yapışmaz yüzeyli tavaya karışımdan 1 kepçe aktarılır ve 3 dakika pişirilir.

Hazırlanan krepler eşkenar dörtgen biçiminde kesilir. Kesilen krepler kaynayan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Ayıklanan feslik mantarları, kaynayan suda 2 dakika haşlanır, süzülür. Süzülen mantarlar boyuna doğranarak yarım çorba kaşığı tereyağı ile tavada kavrulur. Haşlanan krep hamurları ile kavrulan mantarlar tavada 2-3 dakika çevrilir ve doğranan maydanoz ile servis yapılır.

