



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gram mantar
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
2 diş sarımsak
1/2 su bardağı krema
Tuz ve karabiber
Maydanoz veya taze kekik

Tereyağı bir tavada ısıtılır.
Mantarlar eklenir ve orta ateşte suyunu salıp çekene kadar kavrulur.
Rendelenmiş veya doğranmış sarımsak eklenir ve sarımsak kokusu çıkana kadar karıştırarak kavrulur.
Krema eklenir ve karıştırarak birkaç dakika daha pişirilir.
Tuz ve karabiberi damak zevkine göre ayarlanır.

