



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTARLI EBEGÜMECİ

- 1.5 kg Ebegümece
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Paket Mantar
- 2 Kutu Krema
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Ebegümeceyi yıkayalım, saplarını ayıklayalım, yarım parmak uzunluğunda doğrayalım. Bir tencereye bol su koyup kaynatalım, ebegümeceyi içine atıp 1 dakika haşlayalım, suyunu süzüp kenara alalım. Kuru soğanları küp şeklinde, mantarlarıysa halka halka doğrayalım. Bir tavada zeytinyağını ısıtıp kuru soğanları ve mantarları soteleyelim. Ebegümeceyi ilave edelim. Biraz daha soteledikten sonra kremayı ekleyelim. Sık sık karıştırarak kremanın diğer malzemelerle özdeşleşmesini sağlayalım. Tuzu ve karabiberi ilave edelim. Yemeğimiz servise hazır.

Not: Ebegümeceyi yumurtalı da yapabiliriz. Bunun için malzemelerden kremayı ve mantarı çıkaralım. Soğanı ve ebegümeceyi soteledikten sonra çırpılmış yumurtaları ekleyelim, yumurtalar pişene kadar karıştıralım.

Not: Kremalı mantarlı ebegümeceyi, İtalyan usulü bolenez soslu spagettiyle sunabiliriz.