



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI KIŞ

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

Üzeri için:

500 g mantar

2 yumurta

0,5 çay kaşığı tuz

0,5 su bardağı krema

0,5 demet maydanoz (doğranmış)

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur:

50 g eritilmiş margarin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

0,5 çay bardağı yoğurt

1 adet patates (orta boy) (haşlanmış ve rendelenmiş)

0,5 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu (gluten içermez)

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mantarları yıkayın ve dilimleyin. Kısık ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yumurta, tuz ve kremayı bir kaba alın ve karıştırın. Hazırladığınız mantarlar, maydanoz ve kaşar peyniri rendesini ilave edip karıştırın.

Eritilmiş margarin, sıvı yağ, yoğurt, patates, tuz, mısır unu ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve yoğurun.

Hazırladığınız hamuru kalıbın tabanına bastırarak yayın. Üzerine mantarlı karışımı yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



