



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUMANTARLI KUŞKONMAZ (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME:

1.5 kilo beyaz kuşkonmaz,
250 gr. taze ya da 25 gr. kurutulmuş kuzu mantarı,
120 gr. yeşil soğan,
80 g tereyağı,
400 ml süt,
350 gr. krema,
1-2 yemek kaşığı limon suyu,
tuz,
karabiber.

1. Kuşkonmazları tarife göre haşlayın.
2. Taze mantarları yıkayarak kurulayın, saplarını kesin. Kuru mantarları 10 dakika sıcak suya bastırın; suyu dökün ve taze mantar gibi kullanın. Soğanları kıyın.
3. 40 gr. tereyağını bir tencereye koyup kızdırın, mantarların saplarını ve soğanları sote edin.
4. Sütü ve 250 gr. kremayı ilave edin, hepsini 12-14 dakika hafif ateşte kaynatın.
5. Kalan tereyağını bir tavada kızdırın, mantarları kızartın. Sosu süzgeçten başka bir tencereye dökün, mantarları ekleyin, limon suyunu, tuzunu, biberini ve şekerini ayarlayın. Tekrar 2-4 dakika kaynatın.
6. Kalan kremayı çırpın ve sosa yedirin. Kuşkonmazları sos ile sofraya getirin.