



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ALAKREM (FRANSA)

MALZEME :

150 gr. dilimlenmiş mantar (1 çay fincanı)

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 ay kaşığı ince kıyılmış soğan

2 kahve fincanı mantar suyu

Tuz

Bir imdik kırmızı yaprak biber

1 orba kaşığı tepeleme dolu un

1 kahve fincanı soğuk süt

1 ay fincanı kaynar süt

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereye soğuk sütü ve unu koyup iyice karıştırınız beş dakika bekletiniz

Üzerine kaynar sütü döküp karıştırarak orta ateşte üç dört dakika pişirip ateşten alınız

Diğer küçük bir tencerede tereyağı ile soğanı bir iki dakika orta ateşte kavurup tuz, biber ve mantarı ilâve edip iki dakika daha kavurunuz

Mantar suyunu ilâve edip kaynatarak suyunu çektirip yukarıdaki sütlü sosu ilâve edip bir iki dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız.