MANTAR EZMESİ

1 kg mantar (temizlenip dilimlenmiş)
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1/2 su bardağı su
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı un
1/4 su bardağı süt
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
6 dilim kızarmış ekmek

Orta boy bir tencerede 3 çorba kaşığı yağ eritip, mantarları katarak, iyice karıştırınız. Suyu katıp 1 tatlı kaşığı tuz, limon suyu, hindistancevizi ve biberi ekleyiniz. Sık sık karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 8 dakika, ağır ateşte arasıra karıştırarak pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip mantarların suyunu bir kevgirle büyük bir kaseye süzünüz. (Pişme suyunu bir kenara bırakınız.)
Mantarları püre makinasıyla yada çatalla ezerek bir kenara bırakınız.
Kalan 2 çorba kaşığı yağı tencereye koyup orta ateşte eritiniz. Tahta bir kaşıkla unu katarak pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Ayırdığınız mantarların pişme suyunu ve sütü yavaş yavaş, sürekli karıştırarak katınız.
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu ağır ateşte 2 dakika koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz.
Ezilmiş mantarları sosa katıp 2 dakika pişirdikten sonra, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpiniz.
Tavayı ateşten indirip,mantar ezmesini ısıtılmış bir servis tabağına koyunuz. Üstüne maydanozları serpip, kızarmış ekmekleri süslü biçimde dizerek servis ediniz.

Not: Mantar ezmesini herhangi bir et yemeğinin yanında yada tost yada taze ekmeğe sürüp kahvaltılık olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62747 • adı:MANTAR EZMESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:00