



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KESESİ

4 Kişilik Malzeme :

4 ad. Krep,
450 gr. Mantar,
100 gr. Ispanak,
100 gr. Jambon,
45 gr. Tereyağ,
80 gr. taze soğan,
25 cl. Tavuk suyu,
30 gr. Krema,
1 tatlı kaşığı Limon suyu.

Tarifi:

Mantarlar yıkanıp, süzülür. Bir parça tereyağında sote edilir. Saldığı su dökülür. Haşlanmış, sıkılmış ıspanak ve jambon parçaları tereyağında az çevrilip mantarla karıştırılır. Krebin içerisine hazırlanan malzeme konup, kese şeklinde maydanoz sapıyla bağlanır. Çok hafif fırında sıcak tutulur.

Sosu : Tavuk suyu karıştırılıp krema ilave edilir. Miktar yarıya inene kadar kısık ateşte kaynatılıp, limon suyu ilave edilir.

Esenlikler...
