



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR VE SAFRAN SOSLU PATATES LOKMASI (İTALYA)

MALZEMELER

1/2 kg. patates
200gr. un
1 Bir tutam safran
5 adet yumurta
100 gr. permesan peyniri
1 -2 toz hint cevizi
2 ay bardađı krema
2 ay bardađı tavuk suyu
200 gr. baston mantarı
Tereyađı

Patatesleri haşlayın. Soyduktan sonra püre haline getirin. İçine un, yumurta, permesan peyniri, hint cevizi, tuz ve karabiber katarak yoğurun. Merdane yardımı ile 50 mm. kalınlığında açın. Kenarları 3 cm. olacak şekilde ve kare biçimde kesin. İçine yumurta beyazı sürerek sote edilmiş mantarı koyarak diğer kare şeklindeki hamurla kapatıp yanlarını yapıştırın. Kaynar suda 4 dakika haşlayarak tarif edilen sos eşliğinde servis edin.
Sosun yapılışı: Krema, çekilmiş permesan peyniri, safran, tereyağı, tuz ve karabiberi kaynatın.