



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BROKOLİ

www.miele.com.tr

300 gr. Brokoli (taze veya dondurulmuş)
300 gr. Mantar (taze veya dondurulmuş)
400 gr. Patates (soyulmuş, küçük küpler halinde doğranmış)
125 gr. Crème fraîche
100 ml Krema
1 yemek kaşığı Nişasta
1 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı Karabiber, siyah
150 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Brokoli (taze brokoli ayıklanır, doğranır) parçalarını bir sufle kabına koyun. Mantarları (ayıklanır ve dilimlenir) ve patatesler ilave edilir.

Crème fraîche krema, nişasta, tuz, karabiber ve peynirin 1/3'ini karıştırın.

Sebze-patates karışımına ekleyin ve karıştırın.

Kalan peyniri üstüne serpin ve üstü açık altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.