



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI EKMEK

Eyüp Sevinç

- 4 dilim beyaz tost ekmeği
- 1,5 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- ¼ küçük soğan
- 200 gr mantar
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı krema
- ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peynir

Fırını önceden 180 derece ısıtın. Ekmeğin kabuklarını kesin. Her iki tarafını fırça ile tereyağlayın. Dilimleri önce boylamasına ikiye bölün, sonra enlemesine üçe bölün. Küçük dilimleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizip 5-10 dakika kadar kızartın.

Büyük bir tavada yağı kızdırın. Sarımsak ve soğanı ekleyip düşük ateşte soğan ölene kadar pişirin. Ardından mantarları ekleyip orta ateşte yaklaşık 5 dakika, yumuşayana kadar pişirip tuz ve karabiberini ilave edin. Mısır nişastası ve kremayı karıştırıp mantarların üzerine ekleyin. Kaynayıp sos koyulaşana kadar ocakta tutun. Tavayı ateşten alın ve üzerine kekik ile maydanozu ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın. Kızarmış dilimlerin üzerine mantarlı karışımdan koyup parmesan peyniri serpiştirin. Tekrar fırın tepsisine dizip 5 dakika kadar fırına verin. Çıkarıp servis edin.

