



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI ERİŞTE

4 kişilik malzeme:

300 g mantar,  
1 limonun suyu,  
1.5 yemek kaşığı tereyağı,  
1 diş sarımsak,  
200 g krema,  
200 ml etsuyu (komprime),  
1 tatlı kaşığı nişasta,  
50 g şerit halinde doğranmış jambon,  
yarım bağ maydanoz,  
karabiber,  
200'er g beyaz ve yeşil erişte,  
yarım bağ fesleğen,  
50 g rendelenmiş parmesan peyniri.

Mantarları ayıklayarak dilimleyin, üzerine 1 tatlı kaşığı limon suyu damlatın. Mantarları 1 yemek kaşığı tereyağında hafif öldürün, çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin. Ezilmiş sarımsağı da kalan tereyağında öldürün. Kremayı ve etsuyu ilave edin, nişasta ile koyultun. Mantarları, jambonu, maydanozu, karabiber ve limon suyunu katın. Erişteleri haşlayın, sos, fesleğen ve parmesan peyniri ile servis yapın.