



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI ERİŐTE

Malzeme:

2 orba kaŐığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 adet küçük sođan
300 ml krema
1 orba kaŐığı salatalık turşusu
1 ay kaŐığı hardal
150 gram ispanak
5 adet yumurta
yarım su bardağı su
3 su bardađı Bizim Mutfak Un
yarım çay kaŐığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
50 gram Bizim Mutfak Teremyađ
Tuz
Karabiber

Spatzele için, dođranmıŐ ispanağı, yumurtaları ve yarım su bardağı suyu blenderda karıŐtırın. Unu bir kaba eleyerek alıp üzerine kabartma tozunu, rendelenmiŐ muskatı, tuzu ve karabiberi ekleyin. Hazırladığınız karıŐımın içine ilk baŐta blenderda karıŐtırdıđınız ispanaklı karıŐımı ekleyin. Tuz, karabiber, muskat ve Teremyađ'ı ekleyip koyu bir kıvam alana kadar karıŐtırın. Derin bir tencerede su kaynatıp kaynayan suya tuz atın. Spatzele karıŐımını bir kevgire alın. Kevgirdeki hamuru tahta kaŐıkla bastırarak kaynayan tuzlu suya hamuru fasulye büyüklüğünde parçalar Őeklinde dkn. Suyun zerine çıkmaya baŐladıktan sonra 3-4 dakika haŐlayıp delikli bir kepeyle soğuk suya çıkartın. Stragonof için yağı bir tavada ısıtın. Biberlerin yarısını geniŐ bir tavaya yayıp, içine mantarları ekleyin. zerine tuz serpip orta ateŐte karıŐtırarak kızartın. Soğanı ekleyin ve kızartmaya devam edin. Mantarları tavadan alıp ılık kalmaları için kapaklı bir tencereye aktarın. Sirkeyi soğanların bulunduğu karıŐıma ekleyip kısık ateŐte kaynatın. İçine kremayı ve sosun yarısını ekleyip karıŐtırın. KarıŐımı kaŐığın arkasına yapıŐacak koyuluğa gelene kadar karıŐtırın. Sonra ince kesilmiŐ salatalık turşusunu, hardalı ve biberi ekleyip mantarlı harçla karıŐtırın. Büyük bir tavada katı yağı eritin ve iki dakika kadar spatzele'yi kavurun. İçine tuz, karabiber ve muskatı ekleyin. Servis tabağına mantarlı stroganoff'u alıp spatzele'yle beraber servis yapın.