



## MANTARLI KANEPE

- 1 adet soğan
- 10 adet mantar
- Yarım elma
- 1 su bardağı krema
- 6-7 dal maydanoz
- 10 dilim kızarmış ekmek dilimleri
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çorba kaşığı yağ

İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üzerine ince dilimlenmiş mantar ve aynı şekilde doğranmış elma katılır. Harlı ateşte mantarlar suyunu bırakıp, çekene kadar pişirilir. Üzerine krema, tuz ve kıyılmış maydanoz atılır, ateşten alınır. Kızarmış ekmek dilimlerine sürülür, servis yapılır.

