



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KEREVİZ (FRANSA)

500 g kereviz (kabukları soyulup, 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş)

2 tatlı kaşığı yağsız beyazpeynir

1 yumurtanın akı

bir tutam taze çekilmiş karabiber

1 çorba kaşığı cevizyağı (ya da ayçiçek yağı)

Mantarlı harç:

1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu

125 g mantar

1 çorba kaşığı yağsız beyazpeynir

bir tutam nane

Sosu:

2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu

taze kekik dalları (süsleme için)

Bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, içine bir buğulama kabı yerleştirin. Tencereyi ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kerevizleri buğulama kabına koyup, üstünü kapatarak, yumuşayınca kadar (8-10 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kerevizleri bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten, bir kaşığın tersiyle bastırarak geçirin. Kâsedeki kereviz püresini yeniden tencereye koyup, kısık ateşte, 1 - 2 dakika ısıtın (dibine yapışmamasına dikkat edin). Tencereyi ateşten alıp, beyazpeynir, yumurta akı ve karabiberi ekleyerek, karıştırın. Sonra üstünü örtüp, buzdolabına kaldırın.

önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın.

Mantarlı harcı hazırlamak için, tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi ateşe oturtarak, 3 cl (2 çorba kaşığı) kalana kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Mantarlardan 8'ini ayırıp, geri kalanını iyice kıyarak, nane ve beyazpeynirle birlikte tenceredeki tavuk suyu karışımına ekleyip, karıştırın.

Isıya dayanıklı 4 kâseyi cevizyağıyla (ya da ayçiçek yağıyla) yağlayın. Buzdolabındaki tencereyi alıp, kerevizli pürenin 1/4'ünü ayırarak, geri kalanını yağlanmış kâselere bölüştürün. Her kâsedeki kereviz püresinin ortasını havuz gibi açıp, tenceredeki mantarlı karışımı bir kaşıkla çukurlara doldurun. Sonra ayırdığınız kereviz püresiyle üstlerini kaplayın.

Derince bir fırın kabına kâseleri yerleştirip, kaba kâselerin yarı yüksekliğine gelecek kadar sıcak su koyun. Kabı fırına verip, 10 dakika pişirin.

Bu arada sosunu hazırlamak için, tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi ateşe oturtarak, 1/2 su bardağı kalıncaya kadar kaynatın. Ayırmış olduğunuz 8 mantarı ekleyip, ateşi kısarak 1 dakika daha pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Fırındaki kabı alıp, içindeki kâseleri önceden ısıtılmış 4 табаğa ters çevirerek kerevizli karışımları çıkarın. Sos tenceresinden mantarları delikli kepçeyle çıkarıp, her tabaktaki kerevizli karışımın üstüne 2 mantar koyun.

Tencerede kalan sosu üstlerine boşaltıp, kekik dallarıyla süsleyerek servis yapın.

NOT: MANTARLI KEREVİZ, ÖZELLİKLE SONBAHAR VE KIŞ MEVSİMLERİNDE BAŞLANGIÇ YEMEĞİ OLARAK SERVİS YAPILABİLİR.