



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KIŞ

Hamuru için:

300 gram un

125 gram tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı kadar buzlu su

Tuz

Sosu için:

3 yumurta

1 kutu krema

100 gram lor peyniri

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz

İçi için:

1 kilo mantar

1 adet soğan

1 adet kırmızı biber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tereyağını bir kaba alıyoruz. Unu yavaşça ekleyip yoğuruyoruz. Yumurta ilave ediyoruz. Tuzu ve soğuk suyu ekliyoruz. Üzerine streç film çekip en az bir saat buzdolabında bekletiyoruz. Bir tavanın içersine zeytinyağını döküyoruz. Piyazlık doğranmış soğanları ekleyip, pembeleşmeye başlayınca kırmızı biberleri ilave ediyoruz. Mantarlarla pişiriyoruz. Sosu için gerekli olan malzemeleri ayrı bir kapta karıştırıyoruz. Soğuyan mantarlı karışımı sosun içine ilave ediyoruz. Buzdolabından hamurumuzu çıkarıyoruz. Merdane yardımıyla açıyoruz ve içine yerleştiriyoruz. Çatalla hamurda delikler açıyoruz. 180 derecede 10 dakika pişiriyoruz. Mantarlı harcı hamura döküyoruz. Pişince üzerine kaşar peyniri serpiyoruz. Kaşar eriyene kadar bekliyoruz.

