



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PEKSİMETLER

1 kg taze mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı un (silme)
Yarım çay bardağı süt
200 ml (1 paket) krema
1 paket tuzsuz peksimet
Tuz, karabiber

Soğanı ince doğrayıp mantarları dilimleyin. Soğanı 2 çorba kaşığı su ile bir tencereye alın. Kısık ateşte, soğanlar suyunu çekene kadar pişirin. Dilimlenmiş mantarları ekleyip mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirmeye devam edin. Un ve sütü ekleyip karıştırarak kaynatın. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Son olarak kremayı ekleyin. 1-2 dakika kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Peksimetleri düz bir tabağa dizin. Mantarlı karışım sıcakken peksimetlerin üzerine yayın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "tercan" tarafından gönderildi. 05.03.2019