



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTO İÇİNDE ORMAN MANTARLARI

Eyüp Sevinç

- 12 çorba kaşığı un
- 2 çay bardağı süt
- 4 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 4 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- 15 adet taş mantarı
- 15 adet kültür mantarı
- 2 adet kuru soğan
- 8 çorba kaşığı krema
- 8 çorba kaşığı permesan peyniri
- 1 adet sarı biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber

Krep hamurunun hazırlanışı; Un, süt, ayçiçeği yağı ve yumurtayı bir kaba koyup tuzunu ilave edin. Çırpma teliyle çırpın. Yoğun bir kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam edin. Daha sonra tavaya dökmek suretiyle pişirin. Krep içinin hazırlanışı; Bütün malzemeleri doğrayıp sırasıyla soğanı, mantarları ve biberleri tavada soteleyin. Daha sonra krema ve peyniri ilave edin. Önceden pişirdiğiniz krep kalp şeklindeki bir kalıbın içerisine yerleştirin ve pişirmiş olduğunuz sosu içine yerleştirin. Çok ince bir beşamel sos yapıp 180 derece fırında 10 dakika pişirip arzuunuza göre güzel bir sosla servis edin.

