



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR PASTALI MANTAR SOTE

400 gram mantar
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
4 dal maydanoz
1 adet domates
1 çorba kaşığı çiğ krema
Mısır pastası için:
1,5 su bardağı mısır unu
2 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz ve kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle mantar soteyi hazırlayın. Tereyağını tavada eritip içine doğranmış soğanı, sarımsağı ve mantarı atıp 10 dakika pişirin. Üzerine rendelenmiş domatesi koyup suyunu çekene kadar pişirin. Kiyılmış maydanoz ve çiğ kremayı ilave edip karıştırın. Mısır pastası için; tencereye sıcak suyu ve tereyağını koyup kaynatın, içine tuzu ve biberi de koyun. Üzerine mısır ununu yavaş yavaş dökerek bir yandan da karıştırıp koyulaştırın. Şekilli durmasını istiyorsanız kaplara koyup servis tabağına ters çevirin. Üzerine mantar soteyi döküp, sıcak servis yapın. İstenirse mantar sotenin yerine tavuk sote de yapılabilir.