



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ BAHARATLI MANTAR

Püre için:

5 adet orta boy patates

1 paket krema

2 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Mantar için:

300 gram mantar

1 adet orta boy soğan

2 adet yeşil sivri biber

1 adet domates

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı fesleğen

1 tatlı kaşığı köri

1 tane defne yaprağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Püre: İlk olarak patatesleri soyup küp küp doğradıktan sonra bir tencereye koyup haşlıyoruz. Haşlanan patatesleri patates ezme aleti yardımı ile iyice eziyoruz. Sonra tencereyi tekrar ocağa alıp 2 yemek kaşığı tereyağımızı ve kremamızı ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra tuz ve karabiberini de ekleyip kaynayana kadar karıştırarak pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra altını kapatabiliriz. Mantar: Mantarlarımızı güzelce yıkadıktan sonra sotelik yani küp küp doğramaya başlıyoruz. Sonra aynı şekilde soğanımızı, domatesimizi ve sivri biberimizi de doğruyoruz. Bir tavaya çok az sıvı yağ koyup doğradığımız soğanlarımızı kavurmaya başlıyoruz. Soğanların üzerine çabuk erimesi için biraz tuz ekledikten sonra sivri biberimizi ekliyoruz ve ardından pul biberimizi de atıp kavurmaya devam ediyoruz. Sonra üzerine mantarları da ekliyoruz. Suyunu salıp çekene kadar bunları pişiriyoruz. Daha sonra domatesleri de atıp biraz daha kavuruyoruz. Hazırlanan sotemize kalan baharatları da ekliyoruz ve 1 2 dk daha kavurup ateşten alıyoruz. Yemeğimiz hazır servis ederken de tabağımıza önce püreyi onun üzerine de soteyi ekleyip en son da 1 defne yaprağı ile süsleyip servis edebilirsiniz.

