



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ İSPANALI İSTİRİDYE MANTARI

Anadolujet Magazin

300 gram ıstiridyemantarı  
2 diş sarımsak  
100 gram krema  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 küçük kâse doğranmış ıspanak  
Tereyağı  
3 orta boy patates  
1 çay bardağı süt  
5-6 dal dereotu  
2 dal taze soğan  
Tuz  
Karabiber

Yıkamış ve kurutulmuş mantarlar saplarından ayrılır. Bir yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. İnce kıyılmış sarımsaklar zeytinyağıyla birkaç dakika pişirilir ve ıspanaklar ilave edilir. İstiridyemantarı ve ıspanak kısık ateşte karıştırılırken, üzerine krema eklenir. Patatesler haşlanır ve soyulur. El aparatıyla ezilen patateslere süt konur. Daha önceden ince doğranmış dereotu ve taze soğanın yeşil sapları püreyle harmanlanır. Tuz ve karabiber eklenen püre, ıspanaklı ıstiridyemantarıyla servis edilir.

