



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUXELLES

250 gram mantar
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet küçük arpacık soğan
Yarım tatlı kaşığı kuru kekik (Ya da 1,5 yemek kaşığı taze kekik)
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı sirke

Mantarları temizleyip mutfak robotunda çekin.
Ardından bir tülbent yardımıyla mantarların suyunu sıkın.
Arpacık soğanı incecik doğrayın.
Geniş bir tavayı ocaktan ısıtıp içine 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyin.
Soğan, mantar, kekik, tuz ve karabiberi tavaya aktarın.
Mantarlar suyunu salıp çekene kadar tavada çevirin.
Kalan tereyağını ve sirkeyi de ekleyip hızla karıştırarak sirkeyi buharlaştırın.
Gerekirse tuz ve karabiber takviyesi yapın.

Not: Duxelles (düksel), tavuk, hindi, pirzola, hatta çorbalara çok yakışan mantar ve aromalı otlardan oluşan bir sostur. Yemeklere kattığı tadının yanında aperatif olarak da başlangıç menülerinde zevkle yerini alır. Sosunuzu bir gün önceden yapıp soğutarak da kullanabilirsiniz.