



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MANTAR (ALMANYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

100 gram tereyağı,
50 gram un,
2 bardak tavuk suyu (bulunmazsa et suyu da olabilir.),
100 gram çiğ krema,
2 yumurta,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz,
yeteri kadar karabiber
1 kilo iri mantar.

Yapımı: Mantarları temizleyip dilimlere bölün. Bir tavaya 60 gram tereyağı koyup eritin. İçine mantarları atın, tuzlayıp biberledikten sonra kızartarak pişirin. Mantarlar pişince üzerlerine ince ince kıyılmış maydanozları serpin ve servis tabağına alarak bir Alman salçasıyla birlikte servis yapın.

Alman salçasını şöyle hazırlamanız gerekir: Kalan tereyağını eritin. Rengi değişmeye başlayınca hızlı hızlı karıştırarak üzerine unu boşaltın ve yağa iyice yedirin. Unu iki-üç dakika pişirdikten sonra ılık tavuk suyunu azar azar dökerek hızlı hızlı karıştıracağınız yağlı una yedirin. Karışım koyu bir kıvama gelinceye kadar çok hafif bir ateşte karıştırarak pişirin. İstenilen kıvama gelince bir kâsenin içinde kırduğunuz ve çiğ kremayla birlikte çırdığınız yumurta sarılarını azar azar dökerek ve hızlı hızlı karıştırarak salçaya yedirin. Salça kaynamaya başlarken tadına bakın. Tuzu biberi yeterliyse hemen salça kâsesine boşaltıp mantarlarla birlikte servis yapın.