

Patates Yataginda Mantar

Malzemeler

3 patates
2 yumurta sarisi
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi nisasta
100 g kasar peyniri rendesi
(yaklasik 2 kibrit kutusu)
Tuz
Karabiber
Toz kirmizi biber
Ic harc:
7 adet orta boy mantar
1 sogan
2 dis sarimsak
1 kozlenmis kirmizi biber
1 tutam maydanoz

Yapilisi

Patatesler haslanir. Pure haline getirilir.

Mantarlar yikanir, limonlu suda bekletilir. Suyu suzulup ince ince dilimlenir.

Tavaya konur , kendi suyunu salana kadar kapagi kapali sekilde pisirilir.

Suyunu salinca iri dogranmis sogan ve sarimsaklar eklenir. Kapagi acilir ve 1 tatli kasigi sivi yag eklenir.

Kavrulmaya devam edilir.

Kozlenmis kirmizi biber , maydanoz ve baharatlar eklenir, alti kapatilir.

Haslanmis patatese kasar peynirinin yarisi ,yumurtalar eklenir ve karistirilir. Un, nisasta ve baharatlari da

eklenerek guzelce yogrulur. (Bence sadece kasar ve patates yeterli. Un, nisasta ve yumurta konmasi cok da sart degil.)

Yaglanan firin kabina once patatesli harc dokulur ve tabana guzelce yerlestirilir.

Ustune mantarli karisim eklenir.

Istege gore dilim ya da rende seklinde kasarlar dizilir.

180 derece firina verilir. Yaklasik yarim saat pisirilir.