

# Mantar Pate

Toplam 57 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Tereyağla çevrilen mantarların ezilmesiyle oluşan bu sürülebilir karışım, çocuk masalarda sessiz ama etkili bir yer tutar.

## Malzemeler

- 400 gr Kestane mantar
- 40 gr Tereyağ
- 60 ml Krema
- 1 adet Soğan

## Yapılı

1. Mantarı doğrayıp soğanı ince kuyruğundoyu tezgaha çikarın.
2. Soğanı tereyağında yumuşatın. Mantarı ekleyip yüksek ateşte suyunu çektin.
3. Kremayılave edip karışımı 2-3 dakika daha çevirin.
4. Harç ılını maddodan geçirip pürüzsüz kıvıverin.
5. Pateyi buzdolabında 30 dakika dinlendirip sürmelik olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarı yüksek ateşte soteleyin; suyunu bırakın. Mantarı patate gevşek kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çavdar kraker ve taze kekikle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş