



Sote edilmiş kral istiridye mantarlı Gersotto

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme	25 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

İstiridye mantarlı, sote edilmiş kral mantarları ile yapılan kremalı arpa risotto. Aromatik mantar notası ve maydanoz, biberiye ve kekikten yapılmış taze ot sosu ile basit bir sonbahar yemeği.

Gersotto

- 2 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 g pırasa, ince şeritler halinde
- 150 g kral istiridye mantarları, yaklaşık 1 cm'lik parçalara
- 1 arpacık soğanı, ince doğranmış
- 2 sarımsak dişleri, ince doğranmış
- ¼ çay kaşığı tuz
- biraz biber
- 200 g arpa şehriye
- 150 ml beyaz şarap
- 600 ml sebze bulyonu
- 100 g rendelenmiş Sbrinz peyniri
- 100 g tereyağı, küp şeklinde
- biraz tuz
- bazı biber

Üst Malzeme

- 5 yemek kaşığı zeytinyağı





2 dallar biberiye, yapraklar ince doğranmış

2 dallar kekik, yapraklar ince doğranmış

1 sarımsak dişi, ince doğranmış

½ chili, ince doğranmış

1 bir tutam şeker

¼ çay kaşığı tuz

bazı biber

bazı zeytinyağı

150 g kral istiridye mantarları, yaklaşık 3 mm kalınlığında dilimler halinde uzunlamasına kesilmiş, hafif çapraz çizikler atılmış

Gersotto

Orta ateşte (seviye 6-7) bir tavada zeytinyağını ısıtın. Pırasa, mantar, arpacık soğanı ve sarımsağı ekleyin, yaklaşık 5 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Arpa şehriyesini ekleyin ve kısa süre soteleyin. Beyaz şarabı dökün ve biraz azaltmasına izin verin. Sebze suyunu ekleyin, yüksek ateşte (seviye 8) kaynamaya bırakın. Isıyı düşük-orta seviyeye (seviye 3-4) düşürün ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 25 dakika kısık ateşte pişirin. Sbrinz peyniri ve tereyağını karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Üst Malzeme

Zeytinyağını ve biber dahil tüm malzemeleri küçük bir kasede karıştırın. Yapışmaz bir tavada orta ila yüksek ateşte (seviye 6-7) biraz zeytinyağı ısıtın. Mantarları her iki tarafını da yaklaşık 2 dakika boyunca altın kahverengi olana kadar soteleyin. Mantarların üzerine biraz ot sosu ekleyin ve kaplanacak şekilde karıştırın. Gersottoyu mantarlar ve kalan ot sosu ile servis edin.

Aksesuar

Kapaklı tava (yaklaşık 24 cm çapında)

Yapışmaz kızartma tavası

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

13.04.2026

