BEŞAMEL SOSLU MANTARLI KABAK

5 yemek kaşığı margarin
1 kg kabak
200 gr mantar
1 adet soğan
2 adet domates
3 dal dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı un
1,5 su bardağı süt
1 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi
Tuz

İlk olarak soğanları ince bir şekilde doğrayalım.Tavada 2 yemek kaşığı sana margarini erittikten sonra soğanları kavuralım ve doğranmış mantarları katalım. Tuz ve karabiber kattıktan sonra mantar suyunu çekene kadar pişirelim.Domatesleri kabuklarını soyalım. Küp küp doğrayalım. Sarımsakları ayıkladıktan sonra incecik kıyalım. Domatesleri mantara katalım. Domateslerin sularını çekmesini sağlayalım.
Bu arada kabakları soyduktan sonra dörde bölelim. Kaynar halde bulunan tuzlu suyun içine atalım ve haşlanmasını bekleyelim. Haşladıktan sonra suyunu süzelim ve boş bir fırın kabının içine koyalım. Kabakların üstüne mantar harcı dökelim.
Beşamel sos hazırlamak için başka bir tencereye 3 yemek kaşığı sana margarin koyup eritelim. Un katalım ve unu kavuralım. Sütü yavaş yavaş unun içine dökelim ve sürekli karıştırarak pişirelim. Tuz katalım. Muhallebi gibi bir kıvam almasını sağlayalım.
Hazırladığımız beşamel sosu kabakların üstüne dökelim doğranmış dereotunu ve en üst katman olarak da kaşar peyniri rendesi serpiştirelim.
200 derecede ısınan fırına sürelim ve yaklaşık yirmi dakika boyunca kızarmasını bekleyelim.

© lezzetler.com tarif no:90637 • adı:Beşamel Soslu Mantarlı Kabak • gönderen:feray • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:07