FIRINDA PIRASA GRATEN

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

750 gr pırasa
1 adet küçük boy soğan
1 çay kaşığı tuz
15 gr tereyağı
Sosu için:
50 gr tereyağı
Yarım su bardağı un
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
Üzeri için:
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri

750 gram pırasının dışyapraklarını ayıklayın.
Beşer santim uzunluğunda doğrayın. 1 adet soğanıkıyın. 15 gr tereyağını tavadaeritin. Soğanları ekleyin verenk alana kadar kavurun.
Pırasaları ve 1 çay kaşığı tuzuekleyin. Orta ateşte yaklaşık 3 dakika pişirin. Tereyağında sotelediğiniz pırasaları fırın kabına dizin. 50 gram tereyağını başka bir tencerede eritin.
Yağ eriyip köpük köpük olduğu zaman unu ekleyin veorta ateşte karıştırarak 2 dakika kavurun.
Kavurduğunuz una 3 su bardağı soğuk sütü, 1 çay kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı rendelenmiş muskatı ekleyin.
Fırın kabına aldığınız pırasaların üzerini sos ile kaplayın. 100 gram bir yemek olan pırasa graten□i rendelenmiş kaşar peynirini kızartılmış ekmek dilimleriyle birlikte servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:123419 • adı:Fırında Pırasa Graten • gönderen:peri tozu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:12