



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLERİ DOLGULU MAKARNA

www.electrolux.com

Doldurma malzemeleri:

50 gr doğranmış soğan

30 gr tereyağı

350 gr doğranmış ıspanak

100 g taze krema

200 gr taze somon balığı, küp doğranmış

200 gr tatlı su levreği, küp doğranmış

Tuz

Karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

75 gr tereyağı

50 g un

600 ml süt

Tuz

Karabiber

Muskat

Diğer malzemeler:

1 paket mantı

50 gram rendelenmiş parmesan peyniri

150 gr rendelenmiş kaşar

40 gr tereyağı

Doğranmış soğanları ve tereyağını birtavaya koyun ve şeffaf hale gelene kadar pişirin. Doğranmış ıspanağı ekleyip çokhafif ve kısaca pişirin. Taze kremayı ekleyin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın:

Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Somon ve levreği, tuz ve biberi soğuk ıspanağa ekleyip karıştırın.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın.

Mantıların içini ıspanak karışımıyla doldurup pişirme kabına yerleştirin. Hermantı katının arasına beşamel sosundan koyun. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sosun üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

Fırında 60 dakika pişirin.

