



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KEREVİZ OGRATEN

4 kişilik Gerekli malzeme:

2 büyük kereviz

200 gr mantar

1 soğan,

2 çarliston biber

100 gr sıvıyağ

1 limon suyu

100 gr rendelenmiş kaşar peyniri,

Tuz, karabiber

Beşamel sos için:

2 kahve fincanı un

500 gr süt

1 yumurta sarısı,

Tuz

Kerevizleri soyup ikiye kesin. Orta kısımlarını oyup limonlu suda haşlayın. Kerevizleri soğuk su bulunan bir kaba alın.

Soğan, mantar ve çarliston biberleri ince ince kıyıp sıvıyağın yarısı ile tavada kavurun. Karabiber ve tuz ilave edin.

Soğuk suda beklettiğiniz kerevizleri yayvan bir fırın tepsisine alın ve ortalarına hazırladığınız mantarlı harcı paylaştırın.

Beşamel sos için, sıvıyağın kalan yarısını bir tavada kızdırıp unu pembeleşinceye kadar kavurun. Sürekli karıştırarak önce süt sonra da yumurta sarısı ve tuzu ilave edin. Sos kaynayınca ateşten alın.

Hazırladığınız beşamel sosu kerevizlerin ortasındaki mantarlı harcın üzerine paylaştırıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Dilimlenmiş çarliston biber ve küçük mantarlarla süsleyip önceden 180 derece ısıtılmış fırına verin. Kaşar peynirleri kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.