MANTARLI PALAMUT

2 adet palamut
100 gram mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım soğan
200 gram ıspanak
2 adet domates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Köri

Mantarları ince ince kıyıp tereyağında 4 dakika kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş soğanı ekleyip birlikte kavurun. Unu, sütü karıştırıp içine ilave edip karıştırın. Koyulaşmaya başlayacak. Bu arada dilimlenmiş palamutları da yağın içinde iki yüzünü 2 dakika kadar pişin. Bir fırın kabına dilimlenmiş domatesleri, irice doğranmış ıspanak yapraklarını az pişirilmiş palamut ve üzerine mantarlı karışımı koyup 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirip ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:102831 • adı:Mantarlı Palamut • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39