MAVİ MANTARLI HOROZ

750 gr kuşbaşı horoz eti
400 Gr mavi mantar
1 Su Bardağı Bezelye
1 adet limon
1 adet Soğan
1 Yemek Kaşığı Salça
1 Çay Bardağı Domates Sosu
1 tutam Dereotu
Yeterince köri, tuz
2 yemek kaşığı margarin
Beşamel sos için:
1 Su Bardağı Süt
2 Yemek Kaşığı Un
2 Yemek Kaşığı eritilmiş margarin
1 su bardağı Kaşar peyniri

Öncelikle mavi mantarı doğrayıp tencerede kısık ateşte limon sıkarak pişirelim.
Ayrı bir tencereye sana yağ koyalım.Doğranmış soğanları ilave edelim.Biraz kavrulsun.Salçayı ekleyelim.Karıştıralım.Küp şeklinde doğranmış horoz etiyle birlikte köriyi,tuzu ilave edin. horoz etleri pişinceye kadar bekleyelim.Sırasıyla Domates sosunu,Pişmiş mantarı,Bezelyeyi koyup 5-10 dk daha pişirelim.En son doğranmış dereotunu koyun.Hepsini birlikte karıştır.Ocaktan alalım.kiremit kaplarına yerleştirelim. Beşamel sos için, küçük bir tencereye sana yağı koyalım.Ununu ilave edip çırpıcıyla karıştıralım.Sütünü ilave edip karıştırmaya devam edelim.Koyulaşmaya başlayınca altını kapatalım. Güveçlerdeki yemeğin üzerine beşamel sosonu ilave edelim.Üzerine rendelenmiş Kaşar peyniri serpelim.170 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:91641 • adı:Mavi Mantarlı Horoz • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:17