MORNEY SOSLU ENGİNAR GÖBEĞİ (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):
4 büyük veya 8 küçük enginar göbeği,
tuz,
30 gr. (tepeleme bir çorba kaşığı) un,
50 gr. tereyağı,
1 çorba kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi,
50 gr. gravyer veya kaşer peyniri rendesi,
Morney sosu:
40 gr. tereyağı,
30 gr. (tepeleme bir çorba kaşığı) un (elenmiş),
2 su bardağı süt, (yarım litre)
tuz,
karabiber,
1 yumurta sarısı.

Hazır enginar göbeklerini içine tuz ve 30 gr. un atılmış bol kaynar suda 30 dakika haşlayın.
Bu arada Morney sosu hazırlamak için 40 gr. tereyağı, küçük ve dibi kaim bir tencerede ağır ateşte eritin. Yağ erir erimez, ateşin altım hafifçe açıp bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak 30 gr. unu ilave edin. Karıştırmaya devam ederek unu, rengi hafifçe dönene kadar pişirin. Soğuk sütü bir defada ilave edip sürekli karıştırarak kaynatın. Süt kaynar kaynamaz ateşi hafifçe kısarak tuzunu ve biberini katıp 5-10 dakika pişirin. Bu sırada, dibinin tutmaması için, arasıra karıştırmayı ihmal etmeyin. Tencereyi ateşten alıp yumurta sarısını ilave ederek birkaç kez daha karıştırın. Bu sırada fırınınızı 6/7 dereceye getirip ısıtın.
Enginar göbekleri pişince tencereyi ateşten alıp enginar göbeklerini bir kevgire çıkarın.
Bir tavada 30 gr. tereyağı orta ateşte eritin. Yağ kızınca ateşi kısıp haşlanmış enginar göbeklerini ilave edip ara sıra çevirerek 3-5 dakika pişirin.
Ateşe dayanıklı çukurca bir servis kabını hafifçe yağlayıp tereyağda sote edilmiş enginar göbeklerini yerleştirin.
Üzerlerine Morney sosu, küçük parçalar halinde kalan 20 gr. tereyağı, gravyer veya kaşer peyniri rendesini ve ufalanmış bayat ekmek içini serpiştirip kabı ısıtılmış fırına sürün.
15 dakika pişirdikten sonra kabı fırından alıp, hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:26232 • adı:Morney Soslu Enginar Göbeği (Fransa) • gönderen:canan karadoğan • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:35