BEŞAMEL SOSLU ERİŞTE

1/4 su bardağı zeytinyağı
500 gr erişte
3 su bardağı beşamel sos
180 gr (1+1/2 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)
Harcı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 iri soğan (ince kıyılmış)
500 gr çiğ tavuk eti (ince kıyılmış)
500 gr dana kıyması
30 gr (1/4 su bardağı) un
250 gr (1 1/4 su bardağı) tavuk suyu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi (istenirse)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
250 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
500 gr ıspanak (pişirilmiş ve süzülmüş)
3 çorba kaşığı krema (istenirse)

Harcı hazırlamak için büyük bir tencerede 4 çorba kaşığı yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, soğanları koyup ara sıra karıştırarak 5-7 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşene kadar kızartınız.
Kıyılmış tavuk ve dana kıymasını ekleyip ara sıra karıştırarak 5 dakika, hafif pembeleşene kadar kızartınız.
Unu, tavuk suyunu, hindistancevizi rendesini (istenirse), tuzu ve karabiberi ekleyip ateşin altını açarak karışımı kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşin altını kısıp 30 dakika, ara sıra karıştırarak pişiriniz. Mantar ve ıspanakları ekleyip 30 dakika daha pişiriniz.
Kremayı (istenirse) katıp tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencereye yarısına kadar su ve 1/4 su bardağı zeytinyağının yarısını koyup harlı ateşte kaynatınız.
Erişteleri koyup çok yumuşatmadan haşlayınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Hafifçe yağlanmış, ateşe dayanıklı büyük bir cam keseye bir kat erişte döşeyiniz. Üstüne hazırladığınız harçtan bir kat düşeyiniz. Beşamel sos ve kaşar peyniri rendesinden de birer kat döşeyip bütün malzeme bitene kadar katlar yapmağa devam ediniz (en üst kat erişteden olmalıdır).
Eriştenin üstüne bolca kaşar peyniri rendesi serpiniz. Kabı fırına sürüp, 45 dakika-1 saat pişirdikten sonra çıkarınız. Erişteyi 7,5 cm'lik karelere kesiniz. Spatulayla alarak servis tabağına döşeyip servis ediniz.

Not: Geleneksel bir İtalyan yemeği olan beşamel soslu erişte, yanında yeşil salata ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:60510 • adı:Beşamel Soslu Erişte • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:26