FIRINDA BEŞAMEL SOSLU MANTAR

500 gr mantar
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
50 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

Mantarları yıkadıktan sonra dilimleyin. Tavaya ayçiçeği yağını alıp ısıtın. Mantarları ve limon suyunu tavaya ekleyip 4-5 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sos tenceresine tereyağını alıp eritin. Unu ekleyip kavurun. Ilık sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Mantarları fırın kaplarına paylaştırın. Beşamel sosu üzerine yayın. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip önceden ısıttığınız 170 dereceye ayarlı fırında peynirler eriyinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129491 • adı:Fırında Beşamel Soslu Mantar • gönderen:baraka • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:09