



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU YUMURTALI DOMATES

4 adet domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 kase mantar
2 adet sosis
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
Pulbiber
4 adet yumurta
2 kaşık un
1 bardak süt

Soğanları piyazlık doğrayın. Domatesleri küp şeklinde doğrayın, sosisleri yuvarlak olarak dilimleyin, mantarları ince dilimler halinde kesin. Tavaya margarini alın üzerine soğanları, sosisleri ve sarımsakları ekleyip soteleyin. Küp doğranmış domatesleri, mantarları ekleyin ve pişirmeye devam edin. Sufle kaplarına eşit miktarda karışımdan boşaltın 2 kaşık margarini tavaya koyup unu ekleyip kavuralım ve sütü ekleyip başemal sosumuzu yapalım sufle kaplarına eşit miktarda başemal sosumuzu bölüp en son üstüne yumurtaları kırıp fırında pişirelim