FIRINDA İŞKEMBE

MALZEMESİ:
750 gr. şirden tarafından işkembe
125 gr. mantar
75 gr. kaşarpeyniri rendesi
100 gr. sadeyağ
1 çorba kaşığı un
1/2 kahve kaşığı hardal
Yeteri kadar tuz, biber, sarımsak

YAPILIŞI:
Mantarları temizleyip, ince ince doğrayınız. Büyükçe bir tavada, 30 gr. sadeyağda, 3 dakika çevirerek kavurunuz. Bir kenarda bekletiniz. Şirden tarafından satın aldığınız işkembeyi, iri iri kesiniz. Bir tencereye koyup üstüne kadar su döküp, bir saat kadar pişiriniz. İşkembeleri süzerek sudan çıkarınız. Artan suyu çorba yapmak için kullanabilirsiniz. Bunun için bir iki parça işkembeyi isterseniz saklayınız. Mantarları kızarttığınız (Sote yaptığınız) tavada, süzdüğünüz işkembelerin altını, üstünü kızartınız. Fırına girecek bir kaba kızarttığınız işkembeleri yerleştiriniz. Ka- ı şarpeyniri rendesinin yarısıyla, iyice karıştırınız. Tavada kalan yağa bir çorba kaşığı un atıp kavurunuz. Un fazla kararmadan işkembeyi haşladığınız sudan yarım su bardağı ilave edip karıştırınız, tuzunu, biberini, hardalını ve arzu ettiğiniz miktarda dövülmüş sarımsak ve mantarlar ilave edip, 3-4 dakika pişiriniz, sonra işkembelerin üzerine dökünüz. Kalan kaşar peynir rendesini üstüne yayıp, kızgın fırında 30 dakika pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:24528 • adı:Fırında İşkembe • gönderen:aydede • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:56