



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTAR

400 gr mantar
1 yumurta
1 demet maydanoz
2 sap taze soğan
20 gr sana
20 gr un
1 bardak süt
1 fincan kaşar

Önce temizlenip yıkanmış mantarlar dilimlenip, limonlu suya bırakılır ve, hemen beşamel sosun hazırlanmasına geçilir. Bir kapta yağ kızdırılıp, içine un katalır ve karıştırılarak, un yağda hafifçe kavrulur. Pembeleşince sıcak süt de azar azar katılıp beş dakika kadar pişirilerek koyu bir beşamel sos yapılır. Sos pişirildiği sürece devamlı karıştırılır, yoksa, dibi tutar.

Sos biraz ılınınca, içine, tuz, karabiber, kıyılmış taze soğan maydanoz ve yumurta sarısı da ilâve edilerek iyice karıştırılır. Yağlanmış bir tepsiye mantarlar dökülür. Üzerine, beşamel sos boşaltılır. Rendelenmiş kaşar peyniri de üzerine serpiştirildikten sonra sıcak fırında, on beş dakika pişirilip, sıcak sıcak servis yapılır.