



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FORŞMAK

80 Gr Sana Klasik
5 Dilim Fûme dil
1 Kahve Fincanı Ekşi krema
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet patates
1 Adet kuru soğan
1 Kahve Fincanı Kaşar (rendelenmiş)
1 Çorba Kaşığı hardal
0,5 Adet limon suyu
3 Adet Hazırlap yumurta beyazı
1 Bardak süt
0,5 Kahve Fincanı un
1 Çorba Kaşığı salça
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Adet Tavuk (yarım haşlanmış)
100 gr mantar

Yarım haşlanmış tavuğun kemiğini çıkardıktan sonra etlerini aşağı yukarı yarım parmak en ve boyunda küçük parçalara kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. Sonra bir tencereye SANA margarin, haşlandıktan sonra kabuğu soyulmuş ve yine yarım parmak boyunda ve eninde küçük parçalara bölünmüş patates, siyah kısımları çıkartılmış ve küçük kesilmiş 2 adet mantar ile,gerektiği kadar ince doğranmış bir orta soğan koyarak, patatesler hafif sarımsı bir renk alıncaya kadar,arada bir karıştırarak hepsini kavurmalı, sonra bunlara sırasıyla yarım kahve fincanı un, küçük doğranmış 5 dilim fûme dil,yine küçük doğranmış 3 hazırlap yumurtanın beyazı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çay kaşığı kırmızı ve karabiber, 1 kahve fincanı ekşi krema (smatana), 1 çorba kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, küçük keserek bir tarafa bıraktığımız tavuk ile yavaş olmak üzere süt katmalı ve karışım koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 10-15 dakika karıştırarak pişirmeye devam etmelidir. Karışım koyulaşınca buna,yarım adet limonun suyunu kattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve karışımı bir güvece düzgün bir şekilde yerleştirmeli ve üstüne bir kahve fincanı kaşar peynirini serptikten sonra güveci fırına sürerek, üstteki peynirler pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kadar pişiriniz. Servise hazır