GALETALI MANTAR LOKMASI

250 gram mantar
1 küçük soğan, ince kıyılmış
1/2 su bardağı mantarın suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yağ
4 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
100 gram gravyer peyniri, çok ince kıyılmış
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
1,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 su bardağı un
3 adet çırpılmış yumurta
1 su bardağı galeta unu

1) Mantarı ince ince kıyınız.
2) Bir tencereye 1 tatlı kaşığı yağı ve soğanı koyup, 1 dakika kavurunuz.
3) Mantarı ve mantar suyunu, tuz ve biberi koyarak mantar suyunu çekinceye kadar kaynatıp ateşten alıp saklayınız.
4) Başka bir tencereye 1,5 çorba kaşığı tuz ile 4 fincan unu koyup orta ateşte 2 dakika kavurunuz.
5) Sütü kaynar olarak karıştırarak ilâve ediniz. Devamlı karıştırarak 2-3 dakika pişirip mantarı ilâve ediniz ve ateşten alınız.
6) Küçük bir tepsinin dibini gayet hafif rafine yağı ile yağlayınız. Mantarın içine peyniri ilâve ederek karıştırıp tepsiye boşaltınız.
7) Düzgün vaziyete getirip üzerine hafif yağlanmış bir yağlı kâğıt kapatarak 2 saat buzlukta bekletiniz.
8) Sonra tepsiyi altüst çevirerek tepsiden boşaltınız ve 1'er santim çapında kare kesiniz ve küçük 1'er ceviz gibi yuvarlayınız.
9) Evvelâ una, sonra yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda 2 dakika kızartıp, kıyılmış taze domates sosu veya tartar sosu ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:85100 • adı:GALETALI MANTAR LOKMASI • gönderen:im • indirme tarihi:03.05.2024 - 06:21