FIRINDA MANTAR SOSLU BONFİLE

Emine Beder

1/2 KG. BONFİLE
1 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY DOMATES
350 GR. MANTAR
2-3 SİVRİBİBER
1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (30 GR.)
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2 ÇORBA KAŞIĞI GALETA UNU
75 GR. KAŞAR RENDESİ
TUZ
KARABİBER

Bonfilelere arkalı önlü tuz ve karabiber serpelim. Tavaya tereyağını alıp eriterek bonfileleri arkalı önlü kızartalım. Ayrı bir tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. İnce uzun dilimlenmiş mantarları ekleyerek suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, doğranmış sivribiberleri, tuzu ve karabiberi ekleyerek 3-4 dk. daha suyu çekilene dek kavuralım. Mantarlı harcı ateşten alıp galeta unu ekleyip karıştıralım. Bonfileleri bir fırın kabına dizelim, üzerine mantarlı harcı yayarak kaşar rendesi serpelim. Isıtılmış 200° ısılı fırının üst rafında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:45539 • adı:Fırında Mantar Soslu Bonfile • gönderen:yeni sofra • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:39