GRATEN MANTAR

Malzemesi:
750 gram mantar,
3/4 bardak tavuk suyu,
1,5 çorba kaşığı margarin,
1/2 limonun suyu, tuz.
Sotesi ve İçine:
3 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı rende kaşar peyniri,
2 tatlı kaşığı galeta tozu
Salçası:
1/2 kahve fincanı un,
1 çorba kaşığı margarin,
3/4 bardak mantar suyu,
1/4 bardak süt,
1 kahve fincanı rende kaşar peyniri.

Hazırlanışı:
Bir tencereye, bir buçuk çorba kaşığı margarin, üç çeyrek bardak su veya et suyu, yarım küçük limonun suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile ayıklanmış ve yıkanmış mantarları koyun. Çok kuvvetli ateşte beş dakika haşlayın ve ateşten alarak suyunu süzün. Mantarı içinde erimiş margarin olan tavaya atın. 3 dakika kadar mantarları sote ettikten sonra ateşten alın. Tava-sıyla bir kenara bırakın. Suyunu da üç çeyrek bardağa ininceye kadar kaynatın. Bir tarafa ayırın. Sonra bir tavaya, bir kaşık margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurun. Buna kaynatılarak azalmış olan mantar suyu ile bir çeyrek bardak süt ilâve edin. Karıştırarak pişirin. Sonra buna bir kahve fincanı kaşar peyniri katarak karıştırın ve ateşten alın. Sonra sote edilmiş mantarları alarak, bunları yağı ile birlikte bir tepsiye koyun. Sonra da bunlara kaşar peynirinin yarısını ve sıcak salçanın üçte ikisini ilâve ederek harmanlarcasına karıştırın. Bu mantarları bir güvece yerleştirin üstüne de kalan salçayı kıvaytn. Salçanın üzerine de önce kaşar peyniri sonra galeta unu serperek güveci fırına sürün. Üzeri pembeleşinceye kadar 15 dakika fırınlayarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26497 • adı:GRATEN MANTAR • gönderen:bizim oğlan • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:50