GRATİNE EDİLMİŞ BEŞAMEL SOSLU MANTAR

Kullanılacak malzeme (4 kişi İçin) :
400 gram kültür mantarı,
1 yumurta,
1/2 demet kıyılmış maydanoz,
2 bas taze soğan,
20 gram margarin yağı,
20 gram un,
1/4 litre süt,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :
Mantarların üzerlerindeki toprakları fırçaladıktan sonra bunları yıkayıp kurulayın ve sonra fazla ince olmamak üzere dilimleyin. Margarin yağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ ısındıktan sonra unu katın ve tahta kaşıkla karıştırarak bunu yağa yedirin. Karıştırmaya ara vermeden sicim gibi ince akıtarak sıcak sütü katın. Beş dakika kaynattıktan sonra bu beşameli ateşten indirin ve ılımaya bırakın. Beşamel salçası ılıdıktan sonra tuzla biberini, yumurtanın sarısını, kıyılmış soğanla maydanozu katın ve çabuk çabuk karıştırarak bunları birbirlerine yedirin. Mantarları yağlanmış bir tavaya veya pyrex bir tabağa koyun. Hazırladığınız karışımı da üzerine döktükten sonra kabı çok sıcak olan fırına sürün; on dakika gratine edin. Üzeri iyice kızardıktan sonra çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11469 • adı:GRATİNE EDİLMİŞ BEŞAMEL SOSLU MANTAR • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:06.05.2024 - 11:29