



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI GRATEN

1 kg ıspanak
1 adet büyük boy kuru soğan
2 adet patates
1 paket mantar
3 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Pul biber
Üzerine;
Kaşar peyniri

Öncelikle mantarları tereyağında soteleyin.
Soğanları piyazlık doğrayın, sarımsakları küçük küçük kesin ve mantarlara ekleyin.
Yumuşayana kadar kavurun ve ıspanakları ince ince kesip tavaya ekleyin.
Tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. Ispanakları suyunu çekene kadar pişirin.
Beşamel sosu için; tavada tereyağı eritin. Unu ekleyip rengi değişene kadar kavurun.
Yavaş yavaş sütü ekleyin ve bir yandan da çırpın.
Kıvam aldığı anda mantarlı karışıma ekleyin.
Pişirme kabına dökün, üzerini kaşar rendesi ile kaplayın.
200 derecelik önceden ısıtılmış fırında kaşarlar üzeri kızarana kadar pişirin.

