



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE LÜFER

MALZEMELER

4 lüfer
10 mantar
2 soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sıcak süt
1 çorba kaşığı su

YAPILIŞI

Balıkları temizleyip yüzgeçlerini ve kuyruğunu kesin. İyice yıkayıp süzgeçe alın. Balıkların üzerine 1-2 cm ara ile bıçakla kesikler atın. Tuz ve karabiber serpin. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Soğanları soyup kıyın. Margarini bir tavada eritin. Unu ekleyip pembeleştirin. Sütü ve suyu azar azar döküp karıştırarak ilave edin. Koyulaşınca kadar pişirin. Kiremit veya güveç kaplara balıkları yerleştirin. Maydanozu serpin. Doğranmış mantar ve soğanın balıkların çevresine paylaştırın. Mantarların üzerine beşamel sosu ince ince dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kiremitte sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "feyza 15" tarafından gönderildi. 14.09.2014