KOLAY MANTAR OGRETEN

1/2 kilo mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan, ince doğranmış
1/2 su bardağı mantarın suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı kırmızıbiber
4 dilim beyaz ekmek
Ogreten sosu:
500 gram süt (2,5 su bardağı)
50 gram un (1,5 kahve fincanı)
2 adet yumurta
150 gram rende gravyer (yoksa kaşar peyniri)

1) Mantarları haşlayıp susuz, ince dilimleyiniz.
2) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.
3) Mantarı, yarım bardak mantar suyunu, tuz ve biberi ilâve edip, mantar suyunu tamamen çekinceye kadar kaynatıp 2 dakika pişiriniz.
4) Ekmeklerin kabuklarını çıkarıp hafif yağlayarak ızgarada veya tost makinesinde kızartınız. Küçük güveçlere veya çukur tabaklara 1 kişiye 1'er dilim ekmek koyup, üzerlerine eşit olarak mantarı bölüştürünüz.
6) Ogreten sos için; yarım su bardağı su ile unu küçük bir kaba karıştırarak iyice eziniz. 10 dakika dinlendiriniz. Sonra kalan sütü kaynatınız, bir çırpma teliyle karıştırarak unlu sütü süte yediriniz. 3 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız. 2-3 dakika bekletip karıştırarak yumurtasını ve peynirini ilâve ediniz.
7) Ogreten sosu kaşık kaşık mantarların tepelerine dökünüz.
6) Fırına veya salamandraya sürüp 5-6 dakika kızartıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:85087 • adı:Kolay Mantar Ogreten • gönderen:im • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:24