MADER SOSLU MANTARLI OMLET

12 adet yumurta
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber
MANTARLARI İÇİN:
400 gram mantar
175 gram tavuksuyu (3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
SALÇASI:
30 gram margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
30 gram un (1/2 kahve fincanı)
250 gram mantarların piştiği su (1 bardak)
ÜSTÜNE:
1 kahve fincanı mader sosu

1 Bir kuşaneye; üç çeyrek bardak tavuk suyu, bir buçuk çorba kaşığı tereyağı, iki tatlı kaşığı limon suyu, iki tatlı kaşığı tuz ile, yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 400 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamak ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da ayrı bir kaba alarak bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak küçükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra buna, mantarlardan süzmüş olduğumuz aşağı yukarı 1 bardak mantar suyunu ilâve ederek, karışım mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli sonra kuşaneye haşlamış olduğumuz mantarları da katarak, bir iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve az ılınmaya bırakmalıdır.
3 İç ılınınca; bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş altı kez çalkalamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.
4 Diğer taraftan da yumurtaları, içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca; sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla kanştırmalı, sonra yumurtalardaki sulu hal kayboluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir.
5 Pişince; tavadaki omletin tam ortasına, iki parmak eninde mantar içini yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı altüst etmek suretiyle omleti tabağa almalı, üstüne de mader salçası dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33745 • adı:MADER SOSLU MANTARLI OMLET • gönderen:melankoli • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:30