MANTAR GRATEN

500 gr. mantar
Bir bayat francala
Ekmekler için iki çorba kaşığı margarin veya bitkisel yağ
1 çorba kaşığı margarin
2 fincan tavuk suyu
Yarım fincan un
2 yumurta
Karabiber
Mantarların haşlandığı limonlu, tuzlu su

Bayat francalanın kabuklarını çıkartın. 6 muntazam dilime ayırın. İçine iki kaşık margarin veya bitkisel yağ bulunan tavaya atıp, iki yüzünü de iyice kızartın. Tabağa alıp bir kenara bırakın. Diğer yanda, sapları kesilip iyice yıkanmış mantarları limonlu, tuzlu suda haşlayın. Haşlanınca, kevgirden geçirip bir kaba alın. Sonra bir tavaya bir çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak kavurun. Buna 2 bardak kadar mantarların haşlandığı sudan ilave edip, iyice koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Koyulaşınca, bir kaba iki yumurta sarısı koyup çırpın. İki fincan tavuk suyu ve karabiber katıp, pişmekte olan sosa ilave edin. Karıştırarak, beş dakika kadar pişirin. Mantarları da katarak üç dakika daha ateş üzerinde bırakın. Sonra bu mantarlı karışımı, servis tabağındaki kızarmış ekmeklerin üzerine dökerek servis yapın.

ML® Mantar Graten için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27203 • adı:Mantar Graten • gönderen:papaya • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:02