



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MANTAR GRATEN

HAŞLAMAYA:

750 gram mantar

175 gram tavuk suyu (3/4 bardak)

30 gram tereyağı ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)

1/2 limonun suyu

Tuz

SOTESİ ve İÇİNE:

60 gram tereyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)

25 gram rende gravyer (1 kahve fincanı)

2 tatlı kaşığı ince galeta tozu

SALÇASI:

20 gram un (1/2 kahve fincanı)

20 gram tereyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)

175 gram mantar suyu (3/4 bardak)

65 gram süt (1/4 bardak)

25 gram rende gravyer (1 kahve fincanı)

Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin üç çeyrek bardak su ya da et, olursa tavuk suyu, yarım küçük limonun suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile, 3 - 5 kez yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, topraklı tarafları kesilmiş, fındık büyüklüğünde doğranmış 750 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamak ve derhal ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu bir kaba süzdükten sonra, mantarları, içinde ancak erimiş 3 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tavaya atmalı, ancak 3 dakika kadar tavayı sallamak suretiyle sote ettikten sonra, ateşten almalı, tavası içinde bir tarafa ayırmalı, suyunu da üç çeyrek bardağa ininceye kadar kapaksız tekrar kaynatmak ve sonradan kullanmak üzere bunu da bir tarafa ayırmalıdır.

Sonra bir kuşaneye; bir silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara, kaynatarak azaltmış olduğumuz üç çeyrek bardak mantar suyu ile bir çeyrek bardak da süt katarak, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra buna, bir kahve fincanı rende gravyer katarak karıştırmak ve ateşten almalıdır.

Bundan sonra, sote edilmiş mantarları alarak, bunları yağı ile birlikte bir tepsiye koymalı, sonra bunlara; gravyer peynirinin yarısını ve sıcak salçanın üçte ikisini koyarak, harmanlarcasma karıştırmalı, sonra da bu salçalanmış mantarları, ya bir güvece, ya da kokiy denen büyük istiridye kabuklarına yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı sıvadıktan sonra, salçanın üstüne de sıra ile önce rende gravyer, sonra da ince galeta tozu serpmeli ve güveci ateşi üstten verilmiş fırına sürerek üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:34557 • adi:Mantar Graten • gönderen:hamarat • indirme tarihi:21.09.2024 - 03:50