MANTAR GRATİNE

Michael Montignac

1.5 KG MANTAR (TAZE)
1.5 LİMON
5 YUMURTA
1,5 SU BARDAĞI KREMA
150 GR RENDE GRAVYER PEYNİRİ
ZEYTİNYAĞI
MUSKAT
TUZ
KARABİBER

Mantarların ayaklarını kopartın ve akar su altında iyice yıkayın. Sonra bunları iyice süzüp, kararmalarını önlemek için üzerlerine limon sıkın. Sonra mantarları ince dilimler halinde kesin ve tavada, 1- çorba kaşığı zeytinyağında ve hafif ateşte 15 dakika çevirin.
Bir kâsede yumurta sarılarını, kremayı karıştırın. Tuzunu biberini ayarlayın, bir tutam muskat ekin. Mantarları payreks tepsiye yayın ve üzerlerine kremalı karışımı dökün.
Gravyer rendesini serpiştirin ve 270 derece ısıtılmış fırında gratine edin. (Yani üzeri iyice pembeleşene dek pişirin.) Hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72560 • adı:MANTAR GRATİNE • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:27.04.2025 - 01:44