MANTAR MÜCVER

Malzeme
- 500 g mantar
- 3 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 4 adet taze soğan
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı süt
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
2. Beyaz peyniri rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
3. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
4. Yayvan tencerede Sana yağını kızdırıp, içine doğranmış mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun.
5. Mantarlar suyunu çekince içine kıyılmış sarımsakları, tuz ve karabiber ilave edip pişirmeye devam edin. Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alıp, içine kıyılmış taze soğanları ekleyip karıştırın.
6. Sosu için; derin bir kâseye yumurtaları kırıp, sütü, kırmızı pul biberi ekleyip bir çatal veya çırpıcı yardımıyla karıştırın. Sosun içine unu ilave edip iyice karıştırın.
7. Sosun içine soğuttuğunuz mantarlı harcı ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. En son rendelenmiş beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Mantar mücver harcını Sana ile yağladığınız fırın kabına alıp 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirip sıcak dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28612 • adı:Mantar Mücver • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:28