MANTAR SOSLU SEBZE GRATEN

1 adet havuç
2 adet kabak
1 su bardağı bezelye
2 adet pırasa
200 gr karnıbahar veya brokoli
4 adet taze soğan
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
75 gr rende kaşar
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
3 yemek kaşığı margarin
1 paket Knorr Kremalı Mantar Çorbası

Hazırlanışı
1. Havuç ve kabağın kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.
2. Pırasaları ayıklayıp kıyınız.
3. Su kaynatıp karnabaharları haşlayınız.
4. Taze soğanları kıyınız.
5. Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp, pırasaları ve taze soğanları kavurun.
6. Daha sonra içine rendelenmiş havuç, kabak ve bezelyeyi ilave edip tuz-karabiber ile baharatlandırınız.
7. Sote edilmiş sebzeleri fırın kabına alınız. Haşlanmış karnıbaharları tepsinin kenarlarına diziniz.
8. Küçük bir tencerede 2 su bardağı süt, 1 su bardağı su ve Knorr Mantar Çorbası'nı sos kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
9. Mantar sosu sote sebzelerin üzerine döküp düzeltiniz.
10. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20 dakika pişiriniz. Sebzeler kızarmaya başlayınca en son rende kaşarı üzerine serpip peynirler eriyene kadar pişiriniz. Sıcak servis ediniz.

ML® Mantar Graten için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:45191 • adı:Mantar Soslu Sebze Graten • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:31.05.2024 - 17:42