MANTAR VE SAFRAN SOSLU PATATES LOKMASI (İTALYA)

MALZEMELER
1/2 kg. patates
200gr. un
1 Bir tutam safran
5 adet yumurta
100 gr. permesan peyniri
1 -2 toz hint cevizi
2 çay bardağı krema
2 çay bardağı tavuk suyu
200 gr. baston mantarı
Tereyağı

Patatesleri haşlayın. Soyduktan sonra püre haline getirin. İçine un, yumurta, permesan peyniri, hint cevizi, tuz ve karabiber katarak yoğurun. Merdane yardımı ile 50 mm. kalınlığında açın. Kenarları 3 cm. olacak şekilde ve kare biçimde kesin. İçine yumurta beyazı sürerek sote edilmiş mantarı koyarak diğer kare şeklindeki hamurla kapatıp yanlarını yapıştırın. Kaynar suda 4 dakika haşlayarak tarif edilen sos eşliğinde servis edin.
Sosun yapılışı: Krema, çekilmiş permesan peyniri, safran, tereyağı, tuz ve karabiberi kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:17925 • adı:Mantar ve Safran soslu Patates Lokması (İtalya) • gönderen:zeliş • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:55