MANTARLI BALIK

450 gr. ayıklanmış balık
250 gr. taze mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı ince kesilmiş salam
1 çorba kaşığı rendelenmiş soğan
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 tutam tuz
250 gr. beşamel sosu

Balıkları suda haşlayın. Sudan çıkarın. Balıkları küçük parçalar halinde kesin.
Mantarları temizleyin ve yıkayın. Tereyağını bir kabın içinde kızdırın.
Salamları bunun içinde kısa süre kızartın. Soğanı ve maydanozu ilave edin. Kızartın ve mantarları katın. Kabın ağzını kapatarak 2-3 dakika pişirin. Tencereyi ateşten indirin. Balıkları ilave edin. Tuzu, biberi ve şekeri katın. Malzemeyi tabaklara porsiyonluk taksim edin. Üzerine beşamel sosu dökün.
Fırına koyarak 10 dakika kızartın. Sıcak olarak servis yapın.
BEŞAMEL SOSUNUN HAZIRLANIŞI: 100 gram yağla 100 gram unu bir tencereye koyarak pembeleşmeden kavurun. Yarım litre sütü azar azar ilave ederek bulamaç haline getirin. Bir iki taşım kaynatarak biraz tuz atın ve ateşten alın. Üzerine kabuklanmaması için tereyağ veya süt sürün.

© lezzetler.com tarif no:73872 • adı:Mantarlı Balık • gönderen:eksen • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:32