MANTARLI BEĞENDİ

400 gr. mantar
3 adet domates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Çeyrek limon suyu
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
2 adet bostan patlıcan (beğendisi için)
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı süt
100 gr. rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Patlıcanları közleyin.içini kaşıkla sıyırıp doğrayın.Bir tavaya sana margarini alıp eritin. Erir erimez unu koyup, biraz kavurun. Sürekli karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar süt ekleyin.
Sonra kıydığınız patlıcanları, tuzunu, karabiberini ve rendelenmiş kaşarları ekleyin. 2-3 dakika karıştırarak pişirip, blenderdan geçirin, bir kenarda bekletin.
Mantarlarınızı kuş başı büyüklüğünde küplere ayırın. Limonlu suda bekletin. -Tavanıza sıvı yağ, ince doğranmış soğan, sarımsak ve mantarları alın. Mantarlar su salıp, tekrar çekinceye kadar pişirin.
Daha sonra mümkünse çekirdeklerini çıkardığınız ve rendeleyip kabuklarını attığınız domatesleri ekleyin. Tuzunu ve ağız tadınıza göre dilediğiniz baharatları koyun. Domatesleriniz iyice pişinceye kadar, çok az sıcak su ekleyerek kavurmaya devam edin.tabağa beğendiyi koyup üzerine mantarlı harcı dökün.

© lezzetler.com tarif no:104486 • adı:Mantarlı Beğendi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.04.2024 - 21:29