MANTARLI FIRIN MAKARNA

Yarım paket makarna
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Yarım kg. mantar
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peynir rendesi
Tuz
Karabiber

Bir tencerede kaynar suda makarnayı haşlayın.
Mantarları yıkayıp küçük küçük doğrayın ve bir tavada suyunu salıp çekene kadar pişirin.
Diğer yanda bir tencerede az sıvıyağda unu kavurun. İçine sütü ilave edip koyu kıvamda olana dek karıştırarak pişirin. Mantarı ilave edip karıştırın, tuz ekleyip ocaktan alın. Yumurtayı ekleyip tel çırpıcı ile karıştırın.
Haşlanmış ve süzülmüş makarna ile sosu harmanlayın. Fırın kalıbına döküp 180 derece fırında 30-40 dk pişirin.
Fırından almadan 5 dk önce kaşar peynir rendesini serpip eriyene kadar fırında tutun ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:120259 • adı:Mantarlı Fırın Makarna • gönderen:tahire • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:49