



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FLEMİNYON

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 4 Çorba Kaşığı
Un 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Biberiye 1 Çorba Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Karabiber 1 Tutam
Baldo Pirinç 1 Su Bardağı
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı
Dana Bonfile 300 Gram
Hardal 1 Tatlı Kaşığı
Kültür Mantarı 250 Gram
Patates 2 Adet
Sarımsak 2 Diş
Soğan 2 Adet
Yarım Yağlı İnek Sütü 250 Mililitre
Teriyaki Sos 1 Tatlı Kaşığı

Tencerenizde, 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağında 1 adet yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Bonfileleri ekleyip iki tarafını çevirerek hafifçe kızarttıktan sonra 1 kahve fincanı su, teriyaki sos, biberiye, 1 diş doğranmış sarımsak, tuz ve karabiber ekleyerek kısık ateşte pişirin.

Tencerenizde, 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağında 1 adet yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Dilim şeklinde kestiğiniz mantarları soğana ekleyip kısık ateşte mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Diğer tarafta 1 çorba kaşığı tereyağında 1 çorba kaşığı unu kavurun. Topaklanmaması için azar azar ilave ettiğiniz süt ile hızlıca karıştırın. 1 tatlı kaşığı hardal, tuz, karabiber ekledikten sonra yukarıda pişirdiğiniz mantarları ilave edip karıştırın.

Pişirmiş olduğunuz bonfileleri birer dilim kızartılmış ekmeklerin üzerine yerleştirin. Mantarlı sos ile de bonfilelerin üzerini kapatacak şekilde süsleyin.

Küçük boy patatesleri, kabuklarını soymadan yıkayın. Bıçak ile enlemesine yan yana şeritler halinde altına varmadan kesin. 1 kasede, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, biberiye, 1 diş doğranmış sarımsak karıştırın. Hazırlamış olduğunuz patatesleri bu karışımda 30 dakika kadar bekletin. COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serdiğiniz fırın tepsisinde karışımdan çıkardığınız patatesleri 30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan patatesler yelpaze şeklinde açılacaktır.

1 bardak baldo pirinci 20 dakika sıcak suda beklettikten sonra süzüp yıkayın. Tencerenizde 1 çorba kaşığı tereyağını eritip yarım demet ince doğranmış dereotunu ekleyip bir kaç dakika çevirin. 1.5 su bardağı su ilave edip kaynamasını bekleyin. Su kaynadıktan sonra pirinci ilave edip 5 dakika yüksek ateşte 5 dakika kısık ateşte pişirin. Pirinçler suyunu çektikten sonra üzerini havlu kağıt ile örtüp dinlendirin.

Mantarlı fleminyonunuz, yelpaze patates ve dereotlu pilav eşliğinde sunuma hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:170789 • adı:Mantarlı Fleminyon • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.05.2025 - 04:33