



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI NUAR

Yarım Kilogram Nuar (İnce Dilim)
1 Su Bardağı Kaşar Peynir (Rendelenmiş)
Yarım Kilogram Mantar
1 Adet Soğan (Orta Boy)
2 Adet Sivri Biber
2 Adet Domates
Yarım Tatlı Kaşığı Kekik
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Beşamel Sos İçin:
1,5 Su Bardağı Süt
1 Yemek Kaşığı margarin
Yarım Su Bardağı Un

Mantarları yıkayıp temizledikten sonra limonlu suda yarım saat kadar bekletip dilimleyin.

Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp ince ince doğrayın.

Domatesleri soyup küp küp dilimleyin.

Soğanları yemeklik doğrayıp kavurun içerisine mantarlar ve biberleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Kavurduğunuz mantar ve biberlerin üzerine domatesleri ekleyip, suyunu çekene kadar orta hararetli ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra kekik ve tuzunu ilave edin.

Genişçe bir tavada yağı kızdırıp nuar dilimlerini kızartın.

Kızarttığınız nuarları fırına dayanıklı cam bir kaba alarak üzerine hazırladığınız mantarları dökün.

Kaşar peynirini rendeleyin.

Fırını 180 derecede ısıtmaya başlayın.

Sosu İçin: Derince bir tencerenin içerisinde margarin ve unu kavurun. Un pembeleşmeye başlamadan önce sütü karıştırmaya ara vermeden yavaş yavaş topaklaşmamasına dikkat ederek ekleyin.

Hazırladığınız beşamel sosunu etlerin üzerine gezdirin. En üste kaşar peyniri rendesini serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar kaşar peynirleri eriyip kızarana kadar pişirin.

