MANTARLI PIRASALI ERİŞTE

500 gr. erişte
2 adet çok ince pırasa
250 gr. çiftlik mantarı
2 baş soğan
4 diş sarımsak
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Yeterince tuz, biber ve kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞI:
Önce sosunu (salçasını) hazırlayınız. Sarımsağı ve soğanı ayıklayınız. Soğanı ince kıyıp, sarmısağı havanda dövünüz. İkisini birden 1 çorba kaşığı katıyağda hafifçe öldürünüz. Tuzunu, biberini ekiniz. Unu bir miktar suda eritip, sıcak sütün içine katıp, karıştırınız.
Un iyice sütle bütünleşince, tencerede kavrulmakta olan sarımsak ve soğanların içine dökünüz. İyice karıştırıp, 10 dakika hafif ateşte pişiriniz. Mantarları yıkayıp, temizledikten sonra çok ince dilimlere bölünüz. 1 çorba kaşığı katıyağda, 20 dakika pişiriniz. Suyunu salıp çekmesini temin ediniz. Bu arada tuzlu suda erişteleri pişiriniz. Erişte makarnasının piştiği, ısırıldığı zaman dişe yapışmasından anlaşılır.
Salçanız bu arada kalınlaşmış olmalıdır. İçine mantarları atıp 1 dakika daha tıkırdatınız. Eriştelerin suyunu süzüp, üzerine salçanızı dökünüz. Bekletmeden sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Servis tabağınız sıcak olmalıdır. Yiyeceğiniz kadar (Bir öğünlük) pişiriniz.

ML® Mantarlı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:44984 • adı:Mantarlı Pırasalı Erişte • gönderen:piyes • indirme tarihi:16.05.2025 - 17:25