MANTARLI SARMA BONFİLE (FRANSA)

MALZEMELER
6 adet ince dövülmüş bonfile
1 su bardağı kıyılmış mantar
1 baş soğan
Çeyrek demet maydanoz
1 tutam dereotu
1 yemek kaşığı margarin
Kızartmak için :
1 adet yumurta
2 çay bardağı un
1 su bardağı galeta unu
1 su bardaği sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ
Bir yemek kaşığı yağ, kıyılmış mantar ve yemeklik doğranmış soğanı, mantarların suyu çekinceye kadar kavurun. İçerisine kıyılmış maydanoz, dereotu ve tuz ilave ederek ocaktan alın. Dövülmüş bonfileyi biraz tuzlayın. Üzerine mantarlı içten sürüp rulo yapın.
Yayvan bir tencerede yarım çay bardagı su ile suyunu çekene kadar pişirin. Servisten 15 dakika önce sırasıyla çırpılmış yumurtaya, una, tekrar yumurta ve galeta ununa batırarak sarı renkte kızarıncaya kadar pişirin.
Sebze garnitürleriyle servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:4980 • adı:Mantarlı Sarma Bonfile (Fransa) • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:39