



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TOST (FRANSA)

TOAST AU CHAMPIGNONS

4 kiři için MALZEME :

200 gr. dilimlenmiş mantar

2 kahve fincanı mantar suyu

1 tatlı kaşığı yağ

Bir çimdik kırmızı biber Az tuz

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı tepeleme dolu un

2 yumurta sarısı

1 avuç rende gravyer

4 dilim tost ekmeğ taze kızarmış

YAPILIŞI:

Küçük bir tencereye yağ koyup kızdırınız

Mantarı ilâve ederek bir dakika sote yapınız

Tuz, biber ve kırmızı biberi ve mantar suyunu ilâve edip suyunu çekinceye kadar bir kaç dakika kaynatıp ateşten alınız

Küçük bir tencereye unu koyup üzerine süttten 6 çorba kaşığı ilâve ederek karıştırıp bulamaç yapınız

Kalan sütü kaynar olarak üzerine ilâve edip iyice karıştırınız

Tuzu koyup orta ateşte karıştırarak dört beş dakika kaynatarak pişirip ateşten alınız

Peynirin yarısını ilâve edip karıştırınız

Yumurta sarılarını karıştırarak yedirip dört dilim tost ekmeği birer küçük güvece koyarak üzerine mantarı müsavi olarak taksim ediniz

Kalan peyniri üzerlerine serpip ortadan hızlı fırında veya salamandrada üzerleri renk alıncaya kadar kızartıp servis ediniz.