MANTARLI YUMURTA

6 yumurta
150 gr mantar
50 gr un
80 gr tereyağı
500 gr süt
2 baş pırasa
yarım baş soğan
1 demet maydanoz
1/2 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı mısırözü yağı
1 tutam cevz-i bevva
1 tutam karabiber
yeteri kadar tuz
3 çorba kaşığı mısırözü yağı

Pırasa güzelce ayıklanıp, iyice yıkandıktan sonra ince dilimler halinde doğranır, soğan ince ince kıyılır ve içine mısırözü yağı ve 30 gr tereyağı konulmuş kapta ateşe oturtuhuySoğan ve pırasa ölmeye başlayınca, iyice temizlenip zarı çıkarılmış ve dilim dilim doğranmış mantarlar katılır. İyice karıştırıldıktan sonra 1/2 bardak et suyu dökülür. Tuz, karabiber ve cevz-i bevva serpildikten sonra orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Mantarlar pişerken diğer tarafta yumurtalar katı oluncaya kadar haşlanır. Kabuklan soyulup soğutulduktan sonra dilim dilim doğranır. Bir tutam tuz, süt, kalan tereyağı ve unla beşamel sos hazırlanır. Mantarlar iyice karıştırılıp bir kenarda soğutulur. Beşamel sosun yarısı servis tabağına boşaltılır, üzerine dilimlenmiş yumurtalar dizilir. Geri kalan sos da konulduktan sonra kıyılmış maydanoz serpilir. Servis tabağı, servis vaktine kadar, içinde kaynar su bulunan bir kabın içinde tutulur.

© lezzetler.com tarif no:10548 • adı:Mantarlı Yumurta • gönderen:TUBA • indirme tarihi:24.04.2025 - 14:26