



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATESLİ PİRZOLA GÜVECİ

- 2 patates
- 6 adet pirzola
- 100 gram mantar
- 2 adet domates
- 2 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 2 dal biberiye
- 1 çorba kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı tane karabiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle beşamel sosu hazırlamak için tereyağını eritin. Üzerine unu ekleyip kavurun ve sütü ekleyerek iyice ezin. Püre haline getirip içine haşlanmış patatesi ezip ekleyin. Diğer bir taraftan tereyağında 10 dakika mantarı kavurun. Beşamel sosa ekleyip karıştırın. Son olarak karışımına pirzoları, baharatları her tarafına serpin. Güveç kalıplarına domates ve dilimlenmiş soğanlarla birlikte yerleştirin. Bir fırın kabına alın. 200 derecedeki fırında 50 dakika daha pişirin.

