



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SALAM VE MANTAR SUFLESİ (FRANSA)

Malzemesi:

100 gr. pişirilmiş salam

100 gr. mantar

1 limon

25 gr. tereyağı

3 yumurta

Beşamel sos için:

50 gr. tereyağı

50 gr. un

20 gr. patates nişastası

1/4 litre süt

Tuz

Biber

Hindistancevizi

Salamın yağlarını aldıktan sonra çok ince kıyın. Mantarları ayıkladıktan sonra, limonlu suda yıkayın. Süzüp çok ince kıyın. Tereyağı ile bir tavaya koyup suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.

Sosu hazırlayın. Bunun için, sütü, tuz, biber ve kıyılmış hindistanceviziyle birlikte kaynatın. Tereyağını köpüksüz oluncaya kadar bir tencerede eritin. Birlikte gevğirden geçireceğiniz un ve nişastayı kattıktan sonra topakları eritin. Bir saniye ateşte karıştırdıktan sonra kaynar sütü sulandırın ve kabarınca kadar karıştırmaya devam edin. Ateşten indirip yumurta sarılarını birer birer ilave edin. Sonra da kıyılmış salamla hindistancevizini katın. Dikkatlice kanştırın. Ayrı yerde yumurta aklarını beyazlaşınca kadar çırpın. Sonra bunu yavaş yavaş karışıma katın. Kanştırma işi tahta bir kaşıkla, karıştırmadan, havaya kaldırıp dökmek suretiyle yapılmalıdır. Elde ettiğiniz malzemeyi 1,6 santim çapında, kenarları yüksek ve fırına dayanıklı bir kaba dökün. Sonra 30-35 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin. Hemen servis yapın.