



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU İRMİK PİLAVI

4 kişilik Gerekli malzeme:

3 su bardağı süt

1 su bardağı irmik

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı kaşar rendesi

1 yumurta sarısı

Tuz

Sos malzemesi:

400 gr mantar

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 diş sarımsak

1 kase domates püresi

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı gravyer peyniri

2 dilim doğranmış salam

1 tutam maydanoz

Sütü bir tencereye döküp kaynamaya başlayınca altını söndürün. İrmiki yavaş yavaş ekleyip topaksız hale gelene kadar karıştırın. Tuz ilave edip tekrar altını yakın ve sürekli karıştırarak 15 dakika pişirin. Tereyağı, kaşar peyniri ve yumurta sarısını tencereye ekleyip karıştırın. Hazırladığınız malzemenin birazını ayırıp çoğunu 4 krem karamel kabına paylaşın. Ancak ağızına kadar tamamen doldurmayın. Soğuması için bekletin. Mantarları ince ince dilimleyip 2 çorba kaşık sıvı yağda sarımsakla birlikte 15 dakika pişirin. Sarımsağı çıkarın. Domates püresi, yumurta sarısı, gravyer peyniri rendesi ve ince doğranmış salamı ekleyip karıştırın. Kalıplardaki irmikli malzemenin ortasını bir spatula yardımı ile açıp mantarlı sosla doldurun. Kalan irmikli karışımla üstlerine örtün. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Kalıpları servis tabaklarına ters çevirin. Üzerlerine kalan mantarlı domates sosu döküp maydanozla süsleyin.