

Ispanakli Mantar

Malzemeler

6-7 adet iri mantar

Tuz

1 tatli k. tereyag

2 yemek k. siviyağ

1 tepeleme yemek k. un

1 su b. sut

6-7 yaprak ispanak

2-3 tel cecil peyniri

Tuz, karabiber, kirmizi toz biber

Yapilisi

Mantarlari saplarindan ayirip guzelce yikayip yaglanmis tepsiye dizin. Uzerine tuz serpin.

Bir tencerede tereyagini eritip siviyağı ekleyip unu kavurun. Ustune soguk sutu un

topaklanmadan yedirerek ekleyin. Tuz ve karabiberini ekleyip surekli karistirin.

Ispanaklari yikayip inceceik dograyin. Dogranmis ispanaklari ve cecil peynirini

koyulasmaya baslayan besamel sosa ekleyin ve surekli karistirarak ispanaklar yumusayana kadar kisik ateste pisirin.

Besamel sosu mantarlain ic kismina paylastirip uzerine kirmizi toz biber serpip 190 derece firinda yaklasik 25-30 dk. pisirin. Sicak sicak servis yapin.