

Mantar Graten

Malzemeler

Bir kg mantar

1 yemek kasigi tereyagi

Yarim limon suyu

Tuz

Yarim su b. su

Sote icin:, 1 yemek kasigi tereyagi

Besamel sos icin:

1 tepeleme yemek k. un,

1 tepeleme yemek k. tereyagi,

Yarim bardak mantar suyu,

Yarim su b. sut,

1 su b. rendelenmis kasar peyniri,

1 yemek k. galeta unu

Yapilisi

Mantarlari temizleyip yikadiktan sonra iri iri dograyin.

Bir tencereye su, yag, limon suyu ve tuz koyup mantarlari harli ateste 5 dakika kadar haslayin. Tavaya 1 kasik yag koyup isitin ve suzdugunuz mantarlari soteleyin.

1 yemek kasigi yagla un, unun kokusu cikana dek kavurun. Mantar suyu ve sutu ekleyip tel cirpiciyla surekli karistirarak pisirin. Uzerine kasar peynirini ekleyin.

Mantarlari cok buyuk olmayan bir firin kabina bosaltin ve sosun yarisiyla karistirin.

Uzerini kalan sosla kapatın. Rendelenmis kasar peyniri ve galeta unu serpistirin. Ustunu firinda kizartin.