

Soslu Yerelmasi

Malzemeler

1 kg Yerelmasi
4 Domates
4 Carliston Biber
4 Corba Kasigi Margarin
2 Corba Kasigi Un
2 Cay Bardagi Sut
1/2 Demet Maydanoz
1 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri
2-3 Dilim Kizarmis Ekmek
Tuz, Karabiber

Yapilisi

Yerelmasinin kabuklarini soyup yıkayalım ve az tuzlu suda 5-6 dakika haslayalım
Margarinin yarısını küçük bir tencerede eritip unu ekleyelim ve pembelesinceye kadar kavuralım
Yavas yavas sutu ilave ederek topaksız bir besamel sos elde edinceye kadar iyice karıştırıp pisirelim
Carliston biberleri ince bir şekilde doğrayalım
Kalan margarini tavada eritip biberleri kavuralım
Domateslerin kabuklarini soyup küçük küçük doğrayarak biberlere ekleyelim
Sos kıvamını alıncaya kadar kısık ateşte pisirelim
Hazırladığınız domates sosuna, besamel sos ve 3-4 corba kasigi kasar peyniri rendesi ekleyelim
Tuz ve karabiber serpererek karıstıralım
Kızarmis ekmek dilimlerini küçük parçalara bolerek servis tabagina alalım
Uzerine hasladığınız yerelmasini sıcak olarak yerlestirelim
Hazırladığınız sosu da uzerine yayip kalan kasar peynirini serpelim
İnce ince doğranmis maydanozla susleyip sıcak olarak servis yapalım