



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTARLI SOS



15-20 adet kültür mantarı
1 adet küçük kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
Yarım limon
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz

- # nce mantarlar kağıt peçeteyle silinir, sonra sudan geçirilir, ince doğranır ve limon suyuyla karıştırılır.
- # Tereyağının yarısı tavaya aktarılır, orta ateşte eriyince ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir.
- # zerine mantar eklenir, hızlı ateşte ara sıra karıştırarak 15 dakika kadar pişirilir.
- # Bu arada başka bir tavada kalan tereyağı ve un rengi değişene kadar kavrulur. Sonra soğuk süt yavaş yavaş karıştırarak katılır, tuz serpilir.
- # Sos göz göz olana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. Mantarlı karışıma ateşten almadan önce tuz ve karabiber eklenir.
- # Mantarlı karışım sosa katılır, karıştırılır, birlikte bir taşım pişirilir.
- # Izgara tavukve et yemeklerinin yanında sıcak servis yapılır.

Not: Mantar suyun içinde uzun süre tutulursa suyu içine eker.