



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU MANTARLI PATATES

3 ORTA BOY HAŞLANMIŞ PATATES
YARIM KİLO MANTAR
1,5 BARDAK SÜT
2 ÇORBA KAŞIĞI UN
YAĞ
TUZ
KARABİBER
KAŞAR

MANTARLARI DOĞRAYIP BİRAZ YAĞLA KAVURUP KENDİ SULARINI ÇEKİNCEYE KADAR PIŞİRİYORUZ KÜP ŞEKLİNDE DOĞRADIĞIMIZ PATATESLERİDE MANTARLARLA BİRLİKTE 2-3 DAKİKA KARIŞTIRARAK OCAKTAN ALIYORUZ.AYRI BİR YERDE BEŞAMEL SOSU HAZIRLIYORUZ.MANTAR VE PATATESLİ KARIŞIMI BORCAMA DÖKÜP ÜZERİNE BEŞAMEL SOSU KOYUP ÜSTÜNÜ RENDELENMİŞ KAŞARLA KAPLIYORUZ. ÖNCEDEN ISITTIĞIMIZ FIRINDA ÜSTÜ KIZARANA KADAR PIŞİRİYORUZ.

[ML® Başamelli Patates için tıklayın](#)