



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSU (FRANSA)

MALZEMELER

4 limon suyu
400 gr. mantar, dilimlenmis
75 gr. margarin
800 ml. süprem sos
taze ekilmis kara biber
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tavada margarini eritin. Mantarlari ve limon suyunu ilave edin.
Hafifçe baharatlayin ve renk aldirmadan mantarlari sote edin. Süprem
sosu ekleyin ve baharatini kontrol edin. Iyice ısıtip atesten alın.