



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI MANTAR SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

75 gr. margarin

4 adet limon (suyu)

1 çay kaşığı tuz

400 gr. mantar dilimlenmiş

800 ml süprem sos

1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Derin bir tavada margarinini eritin. Mantarları ve limon suyunu ilave edin. Hafifçe baharatlayın ve renk aldirmeden mantarları sote edin. Süprem sosu ekleyin ve baharatını kontrol edin. iyice ısıtıp ateşten alın. Servise sunun.

Not: Beyaz etlerle birlikte kullanılabilir.

---