



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR SOS (BEYAM KREM İLE)

50 gram tereyađı

Az tuz

250 gram mantar, ince piyaz doğranmış

1 litre Beşamel sos

250 gram mantar suyu

1) Küçük bir tencereye veya temiz bir tavaya yağı koyup eritiniz ve mantarı ilâve edip 1 dakika karıştırarak sote yapınız ve mantar suyunu ilâve edip tamamen çektirinceye kadar kaynatınız.

2) Sonra üzerine 1 litre Beşamel sos ilâve edip 1 dakika beraber kaynatıp küçük bir kaba koyarak benmaride muhafaza ederek istediğiniz zaman kullanınız.