



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOS

200 gr. mantar
1,5 bardak çiğ kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Mantarları temizleyip yıkayın ve suyunu süzün.
İrilerini ikiye, üçe ayırarak doğrayın, üzerine kremayı, tuz ve karabiberi ilave edin ve karıştırın.
Sonra bu karışımı tel süzgeçten geçirin ve pürüzsüz bir sos elde edin.
Et yemekleri ile servis yapabilirsiniz.
