SARIMSAKLI MANTAR SOSU

5-6 adet mantar
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyeğı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Mantar kaynar suya atılır, 3 dakika sonra alınır ve soğuyunca ince kıyılır. Un ve tereyağı kavrulur, üzerine ince kıyılmış sarımsak katılır, birkaç tur çevirdikten sonra tuz, karabiber ve soğuk süt eklenir. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. En son mantar eklenir, bir taşım daha pişirilir. Et yemekleriyle servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:50819 • adı:Sarımsaklı Mantar Sosu • gönderen:keklik • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:09