



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI MANTAR SOTE

20 adet arpacık soğan
150 gram mantar
1 adet soğan
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi

Soyulmuş arpacık soğanları ve mantarları 5 dakika tereyağında kavurun. Üzerine irice doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Unu ve sütü bu karışımın üzerine koyup koyu bir kıvam olana dek pişirin. Tuz, karabiber serpip servis tabağına alın, yanında püre ya da makarna ile servis yapılabilir.



Fotoğraf "ersel" tarafından gönderildi. 04.08.2014