



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AV ETLERİ GARNİTÜRÜ

500 gram mantar

Tuz

Karabiber

10 desilitre süt

30 gram un

30 gram margarin

Maydanoz

Mantar sote yapılır. Tuz, karabiber, maydanoz ve biraz da beşamel sos, (yağ, un süt karışımı) karıştırılır. Herhangi bir servis sırasında ekmek üzerine peynirle salamandra denilen üstten kızartma aletinde veya fırında kızartılır.