



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU MANTARLI FIRINDA MANTAR

MALZEMELER

1 paket Knor Beşamel Sos
3 3/4 bardağı (750 ml) süt
100 g kaşar peyniri rendelenmiş
400 g mantar
Kızartmak için sıvı yağ.

1. Beşamel sosu hazırlanış bilgilerine göre pişirin. Mantarların saplarını çıkartıp kızgın yağda kızartın. Isıya dayanıklı bir kabın içine aldığınız mantarların üzerine hazırladığınız beşamel sosu döküp rendelenmiş kaşarı ilave edin. 180 C de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.