



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU MANTARLI SOTE

MALZEMELER

4-5 adet orta boy patates
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 orta boy soğan
2 adet küp küp doğranmış domates
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
4-5 adet sivribiber
1/2 kilo mantar
1 yemek kaşığı soya sosu
tuz
1/2 su bardağı kaşar rendesi
karabiber
pulbiber
Beşamel sosu:
2 bardak süt
2 yemek kaşığı un
1/2 su bardağı yağ
1 yumurta

YAPILIŞI

Patatesler küp küp doğranıp karabiber serpilerek tavada pempeleşinceye kadar kızartılır. Aynı bir yerde soğan yağda kavrulur. Sonra doğranmış biberler katılır. Limonlu suda bekletilen enlemesine doğranmış mantarlarda ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra domatesler, soya sosu ve baharatlar katılır. Borcam tepsiye bu karışım aktarılır, patatesler, bezelyeler katılır. Beşamel sos için yağda un kavrulur. Yavaşça süt katılır. En son yumurta kırılır. Borcamdaki karışımın üzerine dökülüp üzerine kaşar rendelenir. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirilir.