



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU FIRINDA MANTAR

1 adet büyük soğan
5 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
2 adet kapa biber
Yarım kilo mantar
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kimyon
Kekik
Beşamel sos için:
1.5 yemek kaşığı margarin
1 dolu yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Üzeri için:
Kaşar peyniri

Tavaya sıvı yağı koyuyoruz. Doğranmış sebzeleri yağda kavuruyoruz. Salçayı ekliyoruz, bir müddet daha kavurup az miktarda su ekliyoruz. Üzerine mantarı ekliyoruz, baharatlarını atıp karıştırıyoruz. Biraz kavurup bir fırın kabına alıyoruz. Beşamel sos için; tencereye yağı alıp eritiyoruz. Sonra unu ekleyerek karıştırıyoruz ve bir-iki dakika kavurduktan sonra azar azar sütü ekleyip karıştırıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Muhallebi kıvamından daha cıvık olunca altını kapatıyoruz ve yemeğimizin üzerine döküyoruz. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpiyoruz ve 200 derece fırında pişiriyoruz.

