



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ MANTAR

Yarım kg mantar
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam rende kaşar

Çiğ mantarlar iri doğranır. Teflon tavaya sıvıyağ konur, ısınınca mantarlar atılır ve börttürülür. Diğer tarafta un ve tereyağı kavrulur. Üzerine tuz ve soğuk süt katılır, muhallebi gibi olana kadar karıştırarak pişirilir. Kavrulmuş mantarlar fırın kabına konur. Üzerine beşamel sos gezdirilir. Kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.