



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTARLI SOS

1 avuç dolusu mantar
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1/2 çorba kaşığı salça veya 2 domates

Tencereye 1/2 su bardağı su ve tuz koyup kaynatınız. Mantarı fındık büyüklüğünde doğrayıp kaynayan suya katarak hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz.

Yağ, un ve salçayı hafif hararetli ısıda 2-3 dakika karıştırınız. Mantar suyunu katıp yediriniz. Mantarıda ilâve edip birkaç taşım kaynatınız.
