



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BEŞAMEL SOSLU MANTAR

500 gr mantar  
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz  
Karabiber  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Beşamel sos için  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı un  
50 gr tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Mantarları yıkadıktan sonra dilimleyin. Tavaya ayçiçeği yağın alıp ısıtın. Mantarları ve limon suyunu tavaya ekleyip 4-5 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sos tenceresine tereyağını alıp eritin. Unu ekleyip kavurun. İlık sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Mantarları fırın kaplarına paylaşın. Beşamel sosu üzerine yayın. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip önceden ısıttığınız 170 dereceye ayarlı fırında peynirler eriyinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

