



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTARLI EKMEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam karabiber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı un
- 6 Adet mantar
- 6 Dilim ekmek
- 1 Su Bardağı süt

UNU MARGARİNDE KAVURALIM.ÜZERİNE SÜTÜNÜ EKLEYİP 1 TAŞIM KAYNATALIM.ALTINI KAPATIP TUZUNU VE KARABİBERİNİ KOYUP KARIŞTIRALIM.EKMEKLERİ TEPİNİN ÜZERİNE DİZİP HER BİRİNİN ÜZERİNE FIRÇAYLA SÜT SÜRÜP EKMEĞİ HAFİF YUMUŞATALIM.ÜZERLERİNE BEŞAMEL SOSU PAYLAŞTIRALIM. MANTARLARI İNCE İNCE DİLİMLEYİP EKMEĞİN ÜZERİNE DİZELİM.FIRINI SADECE ÜSTTEN ISITIP MANTARLAR PIŞENE KADAR FIRINDA TUTALIM.ÇIKARIP HAFİF KAŞAR RENDESİ SERPİP SICAK SERVİS YAPALIM.