



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SALÇASI (SOS KREM İLE)

50 gram tereyağı

Az tuz

250 gram mantar, ince piyaz doğranmış

1 litre Sos Krem

250 gram mantar suyu

1) Küçük bir tencereye veya temiz bir tavaya yağı koyup eritiniz ve mantarı ilâve edip 1 dakika karıştırarak sote yapınız ve mantar suyunu ilâve edip tamamen çektirinceye kadar kaynatınız.

2) Sonra üzerine 1 litre Sos Krem ilâve edip 1 dakika beraber kaynatıp küçük bir kaba koyarak benmaride muhafaza ederek istediğiniz zaman kullanınız.