



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR GRATEN

250 gr mantar  
1 diş sarımsak  
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
Beşamel sos için  
30 gr tereyağı  
1 tatlı kaşığı un  
Yarım çay bardağı su  
Yarım çay bardağı süt

Beşamel sos için, unu tereyağında kavurun. Suyu ekleyin. Son olarak sütü ekleyip karıştırın. Küp şeklinde doğranmış mantarları tereyağında kavurun. Sarımsağı ekleyip karıştırın. Beşamel sosun yarısını güvece yayın. Üzerine pişirdiğiniz mantarı yayın. Kalan beşamel sosu üzerine aktarın üzerine karabiber serpin. Kaşar peynirini üzerine ekleyin. 80 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Taze biberiye ile süsleyip servis yapın.