



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTAR GRATEN

500 gram kültür mantarı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 dal taze soğan  
Beşamel sos için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
3 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
1 su bardağı kaşar rendesi

Mantarların üstlerini soyun ve ince ince dilimleyin.  
Taze soğanları ince ince kıyın.  
Zeytinyağını tavada kızdırıp mantarları yağda kavurun.  
Soğanları da ekleyip biraz daha kavurun.  
Mantarları fırın kaplarına bölüştürüp kenara alın.  
Beşamel sos için tereyağını tencerede eritin.  
Yağa unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.  
Sütü azar azar ekleyip hızla karıştırarak 3 dakika kadar pişirin.  
Tuzu ve karabiberi de ekleyip karıştırın.  
Sosu mantarların üzerine döküp kaşar rendesini de üzerine serpin.  
Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra gratenleri fırına verin.  
10 dakika kadar fırınladığınız mantar grateni soğutmadan servis edin.

