



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR HARÇ

### MALZEMELER

1 ay fincanı dilimlenmiř mantar  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı ince kıyılmış soğan  
2 kahve fincanı mantar suyu  
tuz  
bir tutam kırmızı yaprak biber  
2 orba kaşığı un  
1 kahve fincanı sođuk süt  
1 ay fincanı kaynar süt

### HAZIRLANIŐI

Küçük bir tencereye soğuk sütü ve unu koyup iyice karıştırın. 5 dakika bekletin. zerine kaynar sütü döküp karıştırarak orta ateşte 3-4 dakika pişirip ateşten alın Tereyağını küçük bir tencerede eritip soğanı ilave edin. 1-2 dakika orta ateşte kavurup tuz, mantar ve biberi ekleyip iki dakika daha kavurun. Mantar suyunu ilave edip kaynatarak suyunu çektirip yukarıdaki sütlü sosu ilave edip bir iki dakika daha karıştırarak kaynatıp ateşten alın.