



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU BUT

4 kişilik
4 adet tavuk budu
Tuz
Karabiber
1 adet fırın torbası
250 gram mantar
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet küçük boy soğan
2 adet sivribiber
Beşamel sosu için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt

Tavuk butlarını yıkayıp, kurulayalım. Üzerine tuz ve karabiber serpeyim. Butları fırın torbasına koyup, fırında kızarana dek pişirelim. Bu arada mantarları boyuna dilimleyelim. Tavaya yarım çay bardağı sıvıyağı aktarıp, küçük doğranmış soğanı pembeleştirelim. Ardından doğranmış sivribiberleri ve mantarları ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Mantarları, bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım.

Ayrı bir tavada sosu için; 2 çorba kaşığı sıvıyağda unu hafifçe sararana dek kavuralım. Üzerine sütü ekleyip hızla karıştıralım ve koyulaşana dek pişirelim. 3 Ateşten alıp mantarlı malzemeyi ilave edelim. Butları servis tabağına aktarıp üzerlerine mantarlı sosu gezdirelim. Soğutmadan servis yapalım.