



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU FİLEMİNYON

6 adet bonfile
6 dilim tost ekmeđi
20 adet mantar
2 kaşık tereyağı
1 adet sođan
6 orba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Tost ekmeğini yuvarlak bir kalıp ile kesip, fırında iyice kurutun. Mantarları temizleyip ince doğrayın tereyağı eritip Ufak doğranmış soğanlar ile mantarı kavurun tuzunu karabiberi ve salçasını katıp altını kapatıp kremasını karıştırın. Yağsız teflonda bonfilelerin 2 tarafını da ikişer dakika pişirip kenarda bekletin. Fırın tepsisine ekmekleri sıralayın üzerlerine bonfileleri koyun. Mantarları sosu ile ilave edip fırında 20 dakika pişirin.