



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR SOSU (FRANSA)

500 gr. süt  
50 gr. un ( çorba kaşığı tepeleme dolu)  
1 bütün yumurta  
150 gr. rende gravyer (İki ay fincanı dolusu)  
1 ay kaşığı tuz  
Az rende hindistancevizi.

### YAPILIŐI :

Unu küçük bir tencereye koyup üzerine sütten altı çorba kaşığı süt koyup iyice karıŐtırarak bulamaç yapınız  
Üç beŐ dakika dinlendirip kalan sütü kaynar olarak ilve edip bir çırpma teli ile iyice karıŐtırıp tuz ve  
hindistancevizini ilve ediniz  
KarıŐtırarak  dört dakika kaynatıp ateŐten alınız  
İlk sıcaklığı geçince karıŐtırarak yumurtayı ve peynirin yarısını ilve edip kullanınız

---