



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOS

MALZEME :

1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar
1 su bardağı kaynar süt
1 kahve fincanı soğuk süt
1 çorba kaşığı dolusu un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı yaprak biber
1 küçük soğan (piyaz doğranmış)
2 tatlı kaşığı yağ.

YAPILIŞI:

Küçük bir kapta bir tatlı kaşığı yağla iki dakika mantarı sote yapıp ateşten alınız ve muhafaza ediniz
Küçük bir tencereye bir kaşık yağ ile soğanı koyup orta ateşte iki üç dakika kavurup kırmızı biberi ilâve edip içine unu, tuzu ve bir kahve fincanı sütü koyup bir çırpma teli ile karıştırarak kalan sütü kaynar olarak ilâve ediniz
Orta ateşte karıştırarak kaynatıp üç beş dakika pişiriniz
Mantarın içersine süzdürüp bir iki dakika karıştırıp kaynatarak servis ediniz.