



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR SALÇASI

- 1 küçük ince doğranmış soğan
- ½ su bardağı dinlenmiş mantar
- 2 tatlı kaşığı margarin veya tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı kaynar süt
- 1 kahve fincanı soğuk süt

Küçük bir kaptaki bir kaşık yağ kızdırın. Soğanı ekleyin, 1 dakika karıştırın sonra biberi de ekleyin. 2-3 dakika kaynatıp ateşten alın. İliyinca soğuk sütü ve unu ekleyin iyice karıştırın. Üzerine kaynar sütü ve tuzu karıştırarak ekleyin, orta ateşte karıştırarak 5 dakika pişirin, ateşten aldıktan sonra süzün. Kalan yağ ile mantarı orta ateşte 3-4 dakika kavurup sosa karıştırın.

[ML® Ketçap için tıklayın](#)