



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SOS

1 bardak orta beyaz sos
½ bardak hazır konserve mantar veya taze haslanmış mantar
1 adet yumurta sarısı
½ çay kaşığı tuz
Biraz fiske karabiber-hindistancevizi

Doğranmış ve haslanmış mantarları, sıcak sosla karıştırın. Tuz ve baharat katın. Limon suyu ile çırpılmış yumurtayı koyup bir iki taşım kaynatarak ateşten indirin. Sığır ve dana, tavuk, hindi, ve kızartma balıkla kullanın