MANTAR SOSU

250 gr. mantar
100 gr. margarin
1 soğan (ince doğranmış)
2 bardak süt
1/2 limon suyu
1 yemek kaşığı un
Tuz

50 gr. margarin eritilir. Un katılarak telle karıştırılır. İndirilince süt ilave edilir karıştırılır tekrar ateşe konur. Koyulaşınca beşamel sos hazırdır. Mantar yıkandıktan sonra limonlu tuzlu suda 15 dakika kaynatılır. Sudan alman mantarlar ince ince doğranır. 50 gr. margarin tencerede eritilerek ince doğranmış soğanlar pembeleştirilir. Mantarlar ilave edilerek bir iki kere karıştırılır. Mantarların haşlandığı sudan 1 bardak eklenir ve kaynamaya bırakılır. 10 dakika kaynadıktan sonra indirilip beşamel sosla karıştırılır.

Not: Bu sos ızgara et ve tavuk yemekleriyle servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:51453 • adı:Mantar Sosu • gönderen:Uçan Süpürge • indirme tarihi:08.05.2024 - 16:33