



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSU

125 gr mantar (temizlenip sapları ayıklanarak dilimlenmiş)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

1 kahve kaşığı tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

2 çorba kaşığı un

300 gr (1+1/2 su bardağı) tavuk suyu

Yağı büyük bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Mantarları katıp, tuz ve biberi serpererek 3-5 dakika, mantarlar hafif pembe olana kadar kavurunuz.

Tencereyi ateşten indirip, delikli bir kepeçle mantarları çıkararak bir kenarda sıcak tutunuz.

Unu tahta bir kaşıkla tenceredeki yağa katıp, sürekli karıştırarak tavuk suyunu yavaş yavaş ekleyiniz.

Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup sosu sürekli karıştırarak 2 dakika, koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip mantarları sosa ekleyip, iyice karıştırarak sosa bulayınız.

Sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltıp servis ediniz.

Not: Bu sosu, balık, et yada sebzelerin yanında ya da yahni ve güveçlere katarak servis edebilirsiniz.
