



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BEŞAMEL SOS

1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
10-12 adet mantar
1 çay kaşığı tuz

Mantarlar kaynar, limonlu suya atılır, 5 dakika sonra alınır, çok ince kıyılır. Un ve tereyağı kısık ateşte pembeleştirilir. Üzerine soğuk süt, tuz ve hemen mantarlar atılır. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Izgara et ve tavuk yemekleriyle servise sunulur.

[ML® Mantarlı Sos Videosu](#)