



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BEŞAMEL SOSLU VE ÇEDAR PEYNİRLİ NUAR

4 dilim nuar (50'er gr'lık)  
40 gr un  
40 gr tereyağı  
100 gr süt  
50 gr mantar  
50 gr çedar peyniri  
Muskat rendesi  
Tuz  
Karabiber

Nuarları arkalı önlü ızgarada kızartın. Un ve tereyağını kavurun, süt ilave edin. Mantarları ince ince doğrayın. Koyulaşan beşamel sosu ilave edin. Tuz, karabiber ve muskat rendesini koyup lezzetlendirin. Izgara nuarların aralarına sıra ile sosu döküp, rende çedar peynirleri de üstüne serpip fırında peynir eriyene kadar pişirin.