



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DİLİMLİ EKMEK

<https://esenler.bel.tr/>

- 8 dilim bayat ekmek
- 500 gram mantar
- 1 adet orta boy soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1/2 çay bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 8 adet kiraz domates (süs için)
- 8 adet kırmızı süs biber (süs için)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mantarları ince dilim kesin, tencerede soteleyin. Küp küp doğranan soğanı ekleyin, bir tabağa alın. Tencerede yağı, unu çok az kavurarak sütü ekleyip beşamel sos yapın. Mantarlı karışımı sosla karıştırın. Ekmek dilimlerini fırın tepsisine koyarak 180 derece fırında kızartın. Çıkarınca üzerine mantarlı karışımı yayın. En üste kiraz domates ve biber ekleyin, tekrar fırına verin. 180 derecede 15 dakika daha pişirin. Servis yapın.

