



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ENGİNAR BEŞAMEL SOSLU

1 adet enginar
1 adet orta boy soğan
3-4 adet mantar
1/2 paket Knorr Beşamel Sos
50 gr kaşar peyniri

Hazırlanışı

Enginarı haşlayın, soğan ile sotelenen mantarları enginara doldurun ve tarifteki gibi hazırladığınız Knorr Beşamel Sos'u üzerine ilave edin. Kaşar peyniri ekleyip önceden 180 derece ısıtılmış fırında 10 dk pişirin.