



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI KANEPE

Malzemeler:

- 10 adet Mantar
- 10 adet Tost Ekmeđi
- 2 orba kaşığı Kaşar Rendesı
- 2 orba kaşığı Un
- 3 orba kaşığı Tereyađ
- 1,5 su bardađı Süt
- Yarım Limon Suyu
- 1 Tutam Tuz

Yapılışı:

Mantarları yağda kavurup unu ekleyin.Üzerine sütü ilave dip beşamel sosu hazırlayın. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesip çıkartın. Üzerlerine mantarlı harçtan koyup rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Ekmekleri kaşar peynirleri eriyinceye kadar fırında pişirin
