



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI NUAR

Yarım kilo nuar (ince dilimli)
Yarım kilo mantar
1 adet orta boy soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
Kekik
1 çay bardağı sıvı yağ
Beşamel sos
1 su bardağı kaşar rendesi

Beşamel sos için margarinle yarım su bardağı un pembeleşmeden kavrulur üzerine 1,5 bardak süt eklenir. Koyulaşana kadar pişirilir.

Nuar dilimlerini kızdırılmış yağda kızartıp bir cam tepsiye dizin. Soğanı pembeleşinceye kadar kavurup üzerine dilimlenmiş mantarları ilave edin. İnce kıyılmış biberleri de katarak biraz daha kavurun. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de ilave ederek suyunu çekene kadar pişirip tuz ve kekik ilave edin. Bu karışımı nuar dilimlerinin üzerine yayın. Daha sonra etlerin üzerini tamamen beşamel sos ile kaplayın. En üstüne kaşar rendesini serpererek fırına sürün. Kaşarlar eriyip hafif pembeleşince fırından alıp servis yapın.
