



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SICAK KANEPE

Yarım paket mantar
1 fincan kařarpeyniri rendesi
125 gr. margarinin yarısı
2 orba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Yarım limon
Biraz tuz
8-10 adet tost ekmeđi

Mantarlı brekte olduğu gibi, mantarlı beşamel sosu hazırlayınız.
Ekmeklerin kenarlarını çıkartarak tepsiye diziniz.
Üzerlerine birer çorba kaşığı mantarlı sosu koyup, yayınız.
Üzerlerine birer parça kařarpeyniri rendesi serpiniz.
Tepsiyi orta ısıllı fırında, peynirler hafif pembeleşinceye kadar tutunuz.
Sıcak olarak servis yapınız.