



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLANEZ SOSU

50 gr. margarin
100 gr. dana jambon
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
200 gr. ince doğranmış mantar
200 gr. domates
1/2 ince kıyılmış maydanoz

Margarini derin bir tavada eritin. Yaę kızınca mantarları ilave edip rengi biraz dönünceye kadar sote edin. Dana jambonu, domatesi ekleyin. Sosu bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dk. pişirin. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek servis yapın.

Not: İtalyan makarna sosudur.