



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTLU AŞÇI GARNİTÜRÜ

1 kase kültür mantarı
1,5 su bardağı süt
1 dolu çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Mantarlar kuru bezle ovarak temizlenir, az miktarda kaynayan suya atılır. 5 dakika kadar haşlanır, süzgece çıkarılır ve soğuk sudan geçirilir. Mantarlar bir kaç parçaya kesilir. Diğer yanda un ve tereyağı kavrulur. Üzerine soğuk süt eklenir, muhallebi gibi olana kadar karıştırarak pişirilir. Tuz, karabiber ve mantarla ilave edilir, karıştırılır. Et ve tavuk yemeklerinin yanında tüketilir.