



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ İSPANAKLI MANTAR GRATEN

4 haşlanmış patates

2 kaşık margarin

1,5 bardak süt

Üzeri için:

150 gr sosis

1 kase mantar

1 demet ıspanak

1 soğan

2 diş sarımsak

1,5 bardak süt

2 kaşık un

Biraz muskat rendesi

Haşlanmış patatesi yağ, tuzla karıştırın. Yağlanmış borcama bastırın. Üzerine sosis, mantar, sarımsak ve soğanı doğrayın ve yağda iyice kavurun. Ayrı bir tencerede yağı eritip unu kavurun. Sütü ekleyin. Muskat rendesini ekleyip çırpın. Borcama ıspanağı koyun. Üzerine kaşar rendesi serpip sosu dökün. 180 derecede 25 dk. pişirin.