



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORCİNİ MANTARLI SOS

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Avuç mantar
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 Su Bardağı kasar rendesi
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Kutu krema
- 1 Su Bardağı parmigiano-reggiano (parmesan)

Mantarları kaynar suya atıp yarım saat kaynatın. Çıkınca küp küp doğrayın. Az yağda mantarları kavurun. Un ekleyin kavurun. Hızlıca sütü ekleyip çırpıcı ile krema haline getirin.