



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUXELLE SOS

500 gram mantar
2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 tane arpacık soğan
Yarım çay kaşığı kurutulmuş kekik
1 tutam tuz
Taze çekilmiş karabiber

Malzemeleri bir tezgahda toplayın.

Mantarları ince ince doğrayın.

Geniş bir tavayı ocağa alıp ısınmasını sağlayın.

Bir yemek kaşığı tereyağını tavada eritin ve yanmaması için karıştırın.

Tereyağının üzerine mantarı, arpacık soğanı, kekiği, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Mantarlar suyunu bırakana kadar pişirin. Sıvı buharlaşana ve mantarlar kuruyana kadar sık sık karıştırarak pişirmeye devam edin.

Karışımın rengi koyulaşınca, kalan tereyağını da üzerine ilave edip, biraz daha karıştırın.

2-3 dakika sonrasında ocağın altını kapatın ve sosunuzu ılımaya bırakın.