



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI MANTAR SOTE

20 arpacık soğan
150 gram mantar
1 soğan
4 sivri biber
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Soyulmuş arpacık soğanları ve mantarları 5 dakika tereyağında kavurun. Üzerine irice doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Unu ve sütü bu karışımın üzerine koyup koyu bir kıvam olana dek pişirin. Tuz, karabiber serpererek servis tabağına alın. Yanında püre ya da makarna ile ikram edebilirsiniz