



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MANTARLI LAGOS

1 kg lagos fileto
10 mantar
50 g kaşar peyniri
40 g tereyağı
1 defne yaprağı
2 dal dereotu
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
2.5 bardak sıcak süt
40 gr tereyağı

Balık etini yıkayıp bir kaba alın. Üzerini kapatacak kadar su, tuz ve defne yaprağı ekleyip haşlayın. Beşamel sos için tereyağını bir tavada hafif kızdırın. Unu ilave edip fazla kararmayacak şekilde karıştırarak kavurun. Yumurta sarılarını çırpın. Sıcak sütle birlikte una ilave edip hızlıca karıştırın. Tuz serpip yine karıştırın. Haşlanmış balık etini fırın tepsisine alın. Üzerini beşamel sosla kaplayın. Kaşarpeynirini rendeleyip üzerine yayın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Mantarları ekleyip tereyağını küçük parçalar halinde serpiştirin. Sıcak fırında pişirin. Dereotu yapraklarıyla süsleyip servis yapın.