



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MANTARLI SOS



15-20 adet kültür mantarı  
1 adet küçük kuru soğan  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım limon  
Beşamel sos için:  
1,5 su bardağı süt  
1,5 çorba kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz

- # Önce mantarlar kağıt peçeteyle silinir, sonra sudan geçirilir, ince doğranır ve limon suyuyla karıştırılır.
- # Tereyağının yarısı tavaya aktarılır, orta ateşte eriyince ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir.
- # Üzerine mantar eklenir, hızlı ateşte ara sıra karıştırarak 15 dakika kadar pişirilir.
- # Bu arada başka bir tavada kalan tereyağı ve un rengi değişene kadar kavrulur. Sonra soğuk süt yavaş yavaş karıştırarak katılır, tuz serpilir.
- # Sos göz göz olana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. Mantarlı karışıma ateşten almadan önce tuz ve karabiber eklenir.
- # Mantarlı karışım sosa katılır, karıştırılır, birlikte bir taşım pişirilir.
- # Izgara tavukve et yemeklerinin yanında sıcak servis yapılır.

**Not:** Mantar suyun içinde uzun süre tutulursa suyu içine çeker.