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.