



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE MANTARLI EKMEK DİLİMLERİ

<https://www.elele.com.tr>

100 g mantar
20 g tereyağı
Yarım yemek kaşığı ince kıyılmış taze biberiye
1 diş sarımsak
20 g iri kırılmış fındık
2 dilim ekmek
50 g taze kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Yapışmaz yüzeyli bir tavada tereyağını eritin ve dilimlediğiniz mantarları ekleyip soteleyin. İnce kıyılmış biberiye, ezilmiş sarımsak, fındık ve baharatları ekleyerek 1-2 dakika daha soteleyip ocaktan alın. Ekmek dilimlerinin bir yüzünü ızgarada kızartın. Kızartılmayan yüzüne tereyağı sürerek yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Hazırladığınız mantarlı harcı ekmek dilimlerinin üzerlerine paylaşın. Üzerlerini dilimlenmiş kaşar peyniriyle kapatarak önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyinceye kadar 7-8 dakika pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırarak sıcak servis yapın.

