



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTARLI PATATES

4 adet patates
500 gr mantar
1 adet limon
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı soya sosu
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
1 su bardağı kaşar peynir rendesi

Patatesleri ve mantarları ayıklayıp, yıkadıktan sonra parmak ucu büyüklüğünde doğrayalım.
Mantarları tuzlu ve limonlu suda, patatesleri de bir miktar tuz koyduğumuz suda ayrı kaplarda haşlayalım.
Kuru soğanı soyup, rendeledikten sonra yarım çay bardağı sıvıyağda, orta ısı ateşte pembeleşinceye kadar kavuralım.
Haşladığımız patates ve mantarın suyunu süzüp, soğanlara ilave edelim.
Birkaç dakika kavurduktan sonra baharatlarını ilave edelim.
Isıya dayanıklı bir tepsiye yayıp, üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim.
Peynirler eriyinceye kadar fırınlayıp, sıcak sıcak servis yapalım.