



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ MANTAR

250 gr. mantar
1 adet soğan
1/2 adet kırmızı biber
1-2 diş sarımsak
100 gr. yumuşak peynir (kolayca erir olmalı)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 çay kaşığı kekik (veya kekik)
Tuz
Karabiber

Sıvıyağı tavaya dökün. Doğranmış olan soğanları yağ ısınınca ilave edip sotelemeye başlayın. Hafif pembeleşip soğanlar ölünce kestiğiniz biberleri ekleyin.

Bu arada mantarları yıkayıp dilimleyip onları da katın. Mantarları 5 dk. pişirin.

Şonra tavadan çıkarıp bir minik borcam veya fırın kabına mantarlı harcı koyun.

Üzerlerine ezilmiş sarımsak, kekik ve tuz ve biberi ekleyin.

Küpler halinde peynirleri kesin ve mantarlı karışımı ekleyin.

Tekrar biraz kekik serpin, üzerini kapatacak şekilde peynir dilimleri ile kaplayın. Turuncu çedar peyniri de kullanabilirsiniz. Böylece güzel bir görünütüsü olur.

10 dk. fırında peynirler eriyip kızaran dek pişirin.

