



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA MANTAR

Malzemeler:

Yarım kg mantar
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet sivri biber
2 adet orta boy domates
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
4-5 çorba kaşığı rende kaşar

Yapımı:

Mantar temizlenir, büyükse doğranır. Soğan, sarımsak, sivri biber ve domates ince doğranır. Hazırlanan malzemeye kekik ve tuz eklenir, karıştırılır, fırın kabına aktarılır. Üzerine rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.