



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MANTAR

500 gr mantar
4 adet domates
3 adet sivri biber
100 gr zeytinyaęı
3 orba kaşığı zeytinyağı
100 gr rende kaşar
1 ay kaşığı tuz

Öncelikle mantarların alt kısımlarını koparıp bol suyla yıkayın ve süzmelisiniz. Ardından domateslerin kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Benzer şekilde sivri biberleri de temizleyip küçük parçalar halinde doğrayın. Domates, zeytinyağı, tuz ve biberleri bir kasede ırıp harmanlayın. Mantarların boş kısmına harmanladığınız iç malzemeyi doldurun ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp rendelenmiş kaşar peynirini mantarların üzerine serpiştirin. Fırına tekrar verip 5 dakika daha pişirin. Mantarları fırından alıp servis tabağına dizin. Taze nane yapraklarıyla süsledikten sonra kaşarlı mantar servise hazır.