



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MANTAR

- 500 gram mantar
- 1 adet soğan
- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bacağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kekik
- 1 tutam tuz

Mantarları küp küp doğrayın, soğanları yemeklik doğrayın. Margarinle soğanı kavurun ardından mantarlı ekleyin ve mantarlar suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin. Üzerine domates rendesini ve domates salçasını ekleyip biraz kavurun. Kekik, karabiber, pul biber, tuz ve istediğiniz farklı baharatlar varsa onları da ekleyip karıştırın. Yemeği borcama dökün ve üzerine kaşar peyniri rendesini serin. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.