



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DİL PEYNİRLİ BATIRMALIK

3 avuç Kır Perisi Mantarı
8 diş Sarımsak
3 dal Taze Kekik
3 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük parça Dil Peyniri

Havanda, 8 diş sarımsağı, 1 parça tuz ile ezin.

Üzerine 3 dal taze kekiğin yapraklarını ve 3 çorba kaşığı tereyağını ekleyip, bütün rayihanın birleşmesi için biraz daha ezip, iyice karıştırın.

Fırın kabının içine, temizlediğiniz kır perisi mantarlarından 3 avuç koyun.

Elinizle ince ince dilediğiniz 1 büyük parça dil peynirini de kaba ekleyin.

Havanda hazırladığınız karışımı mantarların üzerine dökün ve karıştırın.

200 derecelik fırının ızgarasında, yaklaşık 7-8 dakika, peynirler kızarmaya başlayınca kadar pişirin.

Kızarmış, pide ekmeklerini bandırarak yiyin.

