



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KAŞARLI EKMEKLER

Birkaç adet sandviç veya tost ekmeđi

1 kase salça

1 çay bardağı sıvıyağ

1 tutam tuz

1 kase kaşar peyniri

1 kase konserve veya taze dilimlenmiş mantar

Bir kaseye salça ve sıvıyağı koyup çırpalım. Ekmeklerimizin üzerine salça sürelim ve mantar yerleştirelim. (Ben konserve mantar kullandım.) Daha sonra üzerlerine kaşar rendesi koyup önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar eriyip kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp servis yapalım.

