



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR PEYNİRLİ MANTAR

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 5 Çay Kaşığı
Cheddar Peyniri 2 Yemek Kaşığı
Maydanoz 0.5 Demet
Kültür Mantarı 5 Adet
Sarımsak 2 Diş

Fırınınızı önceden 190 derecede ısıtın. Fırına dayanıklı kabınıza COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serin. Mantarlarınızı yıkadıktan sonra, ortası yuvarlak olacak şekilde saplarını kesip kağıt havlu ile kurutup yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Kestiğiniz mantar saplarını daha sonra yapacağınız bir yemek tarifinde kullanmak üzere saklayın. Maydanozları yıkadıktan sonra yapraklarını ve sarımsağı incecik doğrayın. Rendelenmiş cheddar peyniri (kaşar peyniri de olabilir) ile malzemeleri karıştırın.

Mantar şapkalarının içine önce bir çay kaşığı zeytinyağ koyun. Sonra hazırladığınız karışım ile doldurun. Fırında 20-25 dakika pişirin. Mantarlarınızı ara sıcak olarak ikram edebileceğiniz gibi, kullandığınız mantar miktarını kişi sayısına göre artırarak ana yemek olarak da tercih edebilirsiniz.

