



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MANTAR

18 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
9 adet kiraz domates
1 adet sivri biber
Tuz, karabiber

Mantarları yıkadıktan sonra saplarını çıkarın. Bir fırın tepsisine dizip içlerine tuz ve karabiber serpin. Tereyağı ve rendelenmiş kaşar peynirini içlerine paylaştırın. Üzerine ince doğranmış sivri biber koyun. Kiraz domatesleri ikiye bölüp her mantarın üzerine bir parçayı koyun. Yeniden tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "altın file" tarafından gönderildi. 25.02.2019