



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTE ANTRİKOT

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Bardağı ince kıyılmış dereotu
- 4 Dilim tost ekmeđi
- 4 Dilim çedar peyniri
- 5 Adet mantar
- 4 Dilim antrikot

Önce mantarları yıkayıp limonlu suda 15 dakika bekletin.4 parçaya bölüp teflon tavaya dizin üzerine tuz serpin. mantarlar suyunu çektikten sonra dereotu ve sanayağını ilave edip birkaç dakika pişirin. antrikotları başka bir tavada kısık ateşte kendi yapı ile pişirin kalan yağa ekmekleri bandırıp çedar peynirini üzerine koyun. önceden ısıtılmış fırında üzerlerine antrikotlarıda koyup 180 derecede pişirin.