



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ KREMALİ SEBZELİ MANTAR

Yarım kilo orta boy mantar
1 adet kırmızı biber
1 dilim ekmek
1 kase maydonoz
1 kase kaşar rendesi
Yarım paket krema
50 gr. sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber, pulbiber
1 çay kaşığı tuz
1 kase fesleğen

Bir dilim ekmeği küp küp doğrayın. Maydonozu ve fesleğeni irice kıyın. Kırmızıbiberi de doğrayın ve üçünü ocakta az bir sıvıyağla soteleyin. Biraz sıcaklığı gidince içine kaşarı rendeleyin, baharatları ve kremayı ekleyin, karıştırın. Temizlediğiniz mantarları bir borcama yan yana dizin. Üzerlerine hazırladığınız karışımı yayın. 200 derece fırında pişirin.

