



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MANTAR

Malzeme:

1/2 kg mantar
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr Teremyağ
Tuz
Karabiber
1 adet közlenmiş salçalık biber

Közlenmiş salçalık biberi zar şeklinde doğrayıp çukur bir kaba alın. Rendelenmiş kaşarpeyniri, tuz ve taze çekilmiş karabiberi ekleyip harmanlayın. Mantarların ortasına bu karışımı paylaşırın. Teremyağ'dan küçük parçalar alıp mantarların üzerlerine yerleştirin. Mantarları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında peynirler iyice eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, sıcak servis yapın.