



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BROKOLİ VE MANTAR

1 büyük baş brokoli  
300 gr. mantar  
100 gr. salam  
300 gr. beyaz peynir  
100 gr. kaşar peyniri  
1 paket krem peynir  
10 yemek kaşığı ekşi krema  
50 gr. tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Brokoliyi yumuşayınca kadar tuzlu suda pişirin. Bu arada mantarları yıkayıp doğrayın ve tereyağında soteleyin. Tuz ve karabiber serpin. Fırınınızı önceden 200 dereceye ayarlayın. Fırın kabının içini yağlayıp haşlanmış çiçeklerine ayrılmış brokolileri yerleştirin. Üzerine mantarları yayın. Daha sonra parçalara böldüğünüz salamlar ile peyniri yerleştirin. Öbek öbek koyun. Kaşık yardımı ile krema ve krem peyniri belli noktalara koyun. En son tuzunu ve karabiberini ayarlayıp kaşarı rendeleyin. Fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin.

