



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HİNDİLİ MANTAR

750 gr. şitake mantarı
500 gr. hindi göğsü
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
50 gr. tereyağı
1 kase dil peyniri
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kekik

Tereyağı tavaya alınıp eritilir, hindi göğüs etleri kuşbaşı doğranarak eklenip suyunu çekinceye kadar pişirilir. Şitake mantarları nemli bir bezle silinip dilimlenir ve tavuklara eklenir. Sarı ve kırmızı biberlerin çekirdekleri çıkarılıp jülyen usulü doğranır. Mantarlar renk değiştirmeye başlayınca biberler eklenip kavurmaya devam edilir. Biberler yumuşayınca ince kıyılmış sarımsak eklenip biraz daha kavrulur, tuz ve baharatlarla tatlandırılıp ocaktan alınır ve bir fırın kabına boşaltılır. Üzerine dil peynirleri dizilerek önceden ısıtılmış fırında 10 dakika kadar (peynir eriyinceye kadar) pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

