



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI MANTAR

400 gr kültür mantarı ya da ızgaralık mantar (1 paket)
1 su bardağı taze kaşar rendesi
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Fırını 180 dereceye ısıtmaya başlayın.
Mantarları yıkayıp saplarını çıkartın (silerek de kullanabilirsiniz).
Borcama ya da tepsiye saplarını çıkarttığınız mantarları dizin. Tuz ve biber ile lezzetlendirin.
Tereyağı mantarlara paylaşın. Önceden ısıttığınız fırında 10-15 dakika kadar fırınlayın.
Mantarları fırından alın üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini paylaşın.
Kaşar peynirleri eriyip üzeri kızarıncaya kadar fırınlayın ve sıcak servis yapın.

