



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI MANTAR

1 paket kültür mantarı (400 gr.)
Bir kaç dilim taze kaşar peyniri
Az tereyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle mantarları alırken taze olmalarına dikkat edelim.

Sonrasında her ne kadar yıkanmaz dense de, ben çabucak sudan geçirip süzgece koyuyorum ve kağıt havlu ile hemen kuruluyorum.

Mantarların sap kısımlarını bir bıçak yardımıyla çıkartıp oyuk kısımlarına tuz ve karabiber ekliyorum.

Ardından ise çukur kısma nohut büyüklüğünde tereyağı koyuyorum.

Bütün mantarlara aynı işlemi uyguluyorum.

Fırın kağıdı serili tepsiye çukur kısmı üste gelecek şekilde yerleştiriyorum. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika tutup, çıkartıyorum.

Mantarlar zaten yumuşamış olacaktır.

Daha sonra üzerlerine kesilmiş kaşarlar (rendelenmiş de kullanabilirsiniz) yerleştirilip 5 dakika daha peynir eriyene kadar fırına veriyorum.

İlindikten sonra üzerine istenirse maydanoz konup servis edilir.

