



## FIRINDA KAŞARLI MANTAR

Tereyağı  
150 gram kaşar peynir (rendelenmiş)  
Tuz

Mantarları temizleyerek kabuklarını soyun.  
Bir fırın kabına soymuş olduğunuz mantarları yan yana dizin.  
Üzerlerine tuz serpin.  
Mantarların her birinin içine bir çay kaşığı tereyağı alarak yerleştirin.  
Hazırlamış olduğunuz mantarları 185 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.  
Fırından çıkardığınız mantarların üzerine rendelenmiş olduğunuz kaşar peyniri serpiştirin.  
Peynirler kızarıncaya kadar fırında tutun. Bu süre yaklaşık 10 dakika olabilir.

