



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI MANTAR

4-5 yemek kaşığı tereyağı
8 adet mantar
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 dal taze kekik
80 gram dilimlenmiş kaşar peyniri

4-5 yemek kaşığı tereyağını tavada eritin.
Doğranmış olduğunuz mantar sapını da ekleyip soteleyin.
Halka halka doğranmış iki diş sarımsağı da içerisine ekleyip mantarlarla birlikte 3-4 dakika soteleyin.
Tuz, karabiber ve iki dal kekiği sotelemiş olduğunuz mantarların üzerine ekleyip tavayı ocaktan alın.
Sapları çıkarılmış sekiz adet mantarı, fırına dayanıklı olan bir kabin içerisine yerleştirin ve üzerine sotelenen mantar sapları ile dilimlediğiniz kaşar peynirleri yerleştirin.
180 derece ayarlanmış olan fırında, kaşar peynirler eriyene kadar pişirin.(Yaklaşık 15 dakika)
Fırından çıkar çıkmaz servis edebilirsiniz.
