



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI SEBZELİ MANTAR

- 2 paket kültür mantarı
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 3 adet patates
- 1 adet büyük soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvı yağı
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 paket hazır süt kreması (200 ml)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mantarlar güzelce yıkayıp suyunu süzelim. Sonra mantarları ortadan ikiye bölelim ve bir kaba alalım. Üzerine biberleri çok ince olmayacak şekilde doğrayıp ilave edelim. Soğanı ince ince doğrayıp ilave edelim. Sarımsakları 2 parçaya bölüp ilave edelim. Patatesleri küp şeklinde doğrayıp ilave edelim. Son olarak pul biberi, tuzu ve sıvı yağı ilave edip iyice harmanlayalım.

Hazırladığımız karışımı Fırın tepsisine ya da borcama döküp eşit şekilde yayalım. Daha sonra malzemelerin üzerine süt kremasını eşit şekilde dökelim. Önceden ısıtılmış 200° fırında süt kreması göz göz hafif kızardıktan sonra üzerine dilimlenmiş kaşar peynirlerini sıra ile yerleştirelim. Kaşarlar eriyip kızarana kadar yaklaşık 5 dakika daha fırında bekletelim.

