



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTALI DARI

Dört kiři için:

16 çorba kaşığı darı

200 gr. mantar

200 gr. beyaz peynir

3 çorba kaşığı zeytinyağı (rafine olmayacak)

Maydanoz

Sarımsak

Hindistancevizi

Bir kahve kaşığı kaya tuzu.

Hazırlanması:

Darıyı hacminin iki katı tuzlu su içinde pişirip, süzün.

Yağ koyacağınız tavada dilim dilim kesilen mantarları harlı ateşte döndürün. Pişim sonunda maydanoz ve sarımsağı ince rendeleyip içine katın. Tavayı ateşten alıp, darıya katarak iyice karıştırın.

Yağlanmış bir fırın tepsisi içine bir kat darı-mantar karışımı, bir kat da ezilmiş peynir serin. Tuzunu, yağını ve hindistancevizini de üzerine dökün. Fırına verin. Sıcak olarak sofraya getirin.