



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTAR CRUMBLE

500 gr mantar (tercihen orta ve büyük boy)

100 gr mini taze peynir (süt damlası)

Crumble hamuru için:

60 gr un

30 gr tereyağı (soğuk)

1-2 tutam tuz

1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat

1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri veya sert kaşar peyniri

5-6 yaprak kıyılmış taze fesleğen

Crumble hamuru için tereyağı dışındaki malzemeyi bir kaptan harmanlayın.

Buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk tereyağını da fındık büyüklüğünde parçalar halinde kesip unlu karışıma ekleyin. Parmak uçlarınızla hafif hafif olarak deniz kumu kıvamına getirin.

Mantarları nemli bir bezle silin, ortalarındaki saplarını da çıkartın.

Mantarların ortalarına mini taze peynirleri yerleştirin. Üzerlerine de kırıntı hamurlarından serpin.

Mantarları 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

