



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTAR

1 kg. dilimlenmiş mantar
250 gr. süzme yoğurt
400 gr. rendelenmiş peynir
200 gr. un
3 yumurta
Kıyılmış dereotu

Başlangıçta mantarları yıkayıp kesin. Başka bir kaptaki hafifçe yumurtaları çırpın unu sonra yoğurdu ekleyin. Mantarları ve kıyılmış deretonuda katın. İyice tüm malzemeyi birleştirin. En son rendelenmiş peyniride katıp işlemi bitirin. Tereyağlı bir borcama döküp 180 derecede 40-45 dk. pişirin. Sıcak servis edin.

