



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ORGANİK MANTAR

<https://cook.com.tr>

Riviera Zeytinyağı 0.5 Kahve Fincanı
Parmesan Peyniri 1 Su Bardağı
Maydanoz 0.5 Demet
Kırmızı Biber 1 Adet
Sarımsak 5 Diş
Organik Mantar 12 Adet

12 adet orta büyüklükte organik mantarın kabuklarını elde soyun. Mantarların saplarını çıkarın. Diğer tarafta çukur bir kâbin içinde 1 adet minik minik doğranmış kırmızı çarliston biber, minik minik doğranmış yarım demet maydanoz, sarımsak rendesi, zeytinyağı ve bir tutam tuzu karıştırın. Çıkardığınız mantar saplarını da minik minik doğrayıp bir kenara ayırın. Hazırladığınız karışımın içine soyulmuş ve sapları çıkarılmış mantarları ilave edip, mantarları bu sosa iyice bulayın ve tercihen yarım saat kadar sosun içinde bekletin. İçine COOK yağlı pişirme kağıdı döşenmiş bir fırın kabına mantarları yerleştirin. İçinde beklettiğiniz kırmızı biberli ve maydanozlu sosu ve bir kenara ayırdığınız mantar sapları ile birlikte teker teker mantarların içine yerleştirin. Son olarak her bir mantarın üzerine rendelenmiş parmesan peynirini de ilave edip, önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

