



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTAR

Malzemeler

250 gr mantar
1/2 çay kaşığı tuz
4 orba kaşığı margarin
100 gr kaşar peyniri rendesi
Karabiber

Hazırlanışı

Mantarları yıkayıp kuruladıktan sonra sap kısımlarını mantarlar zedelenmeden elle veya bir bıçak yardımı ile çıkartın. Margarini bir kaptan eritin, içi boşalmış mantarları tepsi veya ısıya dayanıklı bir servis tabağına dizin. Karabiber ve tuz serpererek, üzerine fırçayla erimiş margarini sürün. Mantarları oyuk kısımları üste gelecek şekilde dizip, ilerine rendelenmiş kaşar peynirini doldurun. Önceden ısıttığınız fırına koyarak peynirler eriyip kızarana kadar pişirin. Fırında mantarları fırından alarak sıcak olarak servis yapın.