



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTAR

Malzeme

- 250 g mantar
- ½ çay kaşığı tuz
- taze çekilmiş karabiber
- 60 g (4 çorba kaşığı) Sana
- 75-100 g kaşar peynir rendesi)

Hazırlanışı

Önceden fırını 180° C'ye getirip, ısıtın. Mantarları ıslak bir bezle, iyice silin sap kısımlarını mantarı zedelemekten elinizle ya da bir bıçakla çıkartın.

Sana'yı bir kapta eritin. İçi boşaltılmış mantarları güvece dizin. Tuz ve biber serpin. Üzerlerine fırçayla eritilmiş Sana'yı sürün.

Mantarları oyuk kısımlarını üste gelecek şekilde dizip, içlerine kaşar peyniri rendesini doldurup ve önceden ısıtılmış fırında peynirler eriyip, altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Fırın mantarları, önceden ısıtılmış tabaklara alıp, sıcak olarak servis yapın.