



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MISIRLI MANTAR

4-6 kişilik Gerekli malzeme:

250 gr mantar

40 gr tereyağı

2 dilim tost ekmeğı

2 çorba kaşığı soya yağı

1 küçük kutu konserve mısır

Yarım çay kaşığı hardal

2-3 dal maydanoz

50 gr rendelenmiş kaşarpeyniri

Tuz

Karabiber

Beşamel sos için:

20 gr margarin

1 çorba kaşığı soya unu

8 çorba kaşığı süt

1. Mantarları yıkayıp enine dilimleyin. Bir tavada tereyağını kızdırıp mantarları 5-6 dakika soteleyin.
2. Tost ekmeklerinin her birini dörde keserek doğrayın. Soya yağın bir tavada kızdırıp tost ekmeklerini kızartın.
3. Beşamel sos için margarini bir tavada eritip unu hafif kavurun. Sütü ilave edip hızlı hızlı karıştırın. 1-2 dakika pişirip tavayı ocaktan alın.
4. Mantar, tost ekmekleri, hardal, tuz, karabiber ve mısırı bir kapta harmanlayıp fırın kabına alın. Beşamel sosu üzerine dökün ve rendelenmiş kaşarpeyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapın.