



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GORGONZOLA PEYNİRLİ MANTAR

- 1 kilo mantar
- 200 gr gorgonzola peyniri
- 2 dilim pastırma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 50 gr ceviz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Mantarların saplarını ayırın.

İçlerini gorgonzola peynir ile doldurup üzerine bacon parçaları ilave edin.

Cevizleri ufalayın ve tereyağı, tuz, karabiber ekleyip fırında 20 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis edin.

