



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK MANTAR

200 gr mantar
1 orba kaşığı tereyağı
50 gr kaşar peyniri
Karabiber
Tuz

Mantarları sap kısımlarını koparıp mantarların yuvarlak kısımlarının kabuklarını soyuyoruz.
Bir tavaya mantarların çukur kısımları dışta kalacak şekilde dizerek ilerine minik tereyağı parçaları yerleştiriyoruz ve fırına veriyoruz.
15dk piştikten sonra kaşar peynirlerini içine koyup tekrar fırına veriyoruz.