



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANEPE MANTAR GRATEN

1 kişilik
10 adet mantar
Biraz tuz
Biraz karabiber
1 tatlı kaşığı krema
1 tatlı kaşığı un
1/4 soğan
1 dilim tost ekmeği
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince taze kaşar

Tavaya yağı alın. Yemeklik doğranmış soğanı ve kıyılmış sarımsağı ilave ederek soğanlar hafifçe pembeleşene dek sote yapın.

İçine küçük küçük doğranmış mantarları ilave edin. Mantarlar sularını saldıığında unu ilave edin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Kremayı ekleyerek karıştırın. Bir taşım kaynatın ve ocaktan indirin. Bu arada tost ekmeğini kızartın. Servis tabağına yerleştirin. Ekmeğin üzerine mantarları yerleştirin. Yemeğin üzerini kaplayacak kadar kaşar peyniri rendesi serpiştirin. Fırına sürün. Kaşar eriyip biraz pembeleşene kadar fırında tuttuktan sonra servis yapın.