



KAŞARLI MANTAR

1 kg. Mantar
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
150 gr. Taze Kaşar Peyniri
Tuz
1 adet Limon Suyu

Mantarlar yıkanarak limonlu suda bekletilir. Enaz yarım saat sonra tencereye konulan yağ ile suyunu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra önceden ısıtılmış fırında, biraz fırınladıktan sonra üzerine kaşar rendesi konularak biraz kızartılır.

