



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI MANTAR

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 paket mantar
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 2 adet çarliston biber
- 1/2 su bardağı taze kaşar rendesi

Mantarları iyice yıkayıp, köklerini ayırın. Varsa küçük güveç kabına yoksa cam tepsiye dizin. Her birinin içine küçük bir parça tereyağı koyun. Daha sonra çok az tuz ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. İsterseniz biber ve domates ekleyerek daha renkli bir görünüm elde edebilirsiniz. 170 derece önceden ısıtılmış fırında istenilen kıvama gelinceye kadar pişirin. Piştikten sonra baharatları serpin.

