



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MANTAR

2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
8 adet büyük yassı mantar (temizlenmiş)
1 soğan (doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
¼ su bardağı yulaf
225 gram doğranmış domates
Yarım tatlı kaşığı acı biber sosu
¼ su bardağı çam fıstığı
¼ su bardağı taze rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
Çekilmiş tane karabiber

Fırını önceden 190 derecede ısıtın. Derin olmayan ve mantarları tek sıra halinde dizebileceğiniz boyutta bir fırın kabını hafifçe yağlayın. Mantarların saplarını kesin, irice doğrayın ve kenara alın (mantarların başlarını bütün olarak tutun). Küçük bir tencerede yağı kızdırın, soğan, sarımsak ve mantar saplarını yumuşayana ve hafifçe rengi değişene kadar kavurun.

Yulaflı ekleyin ve 1 dakika daha kavurun. Domates ve acı biber sosunu ekleyin, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Mantarları, içleri yukarı bakacak şekilde fırın kabına dizin. İç malzemeyi mantarların içine bölüştürün. Doldurulmuş mantarların üzerine parmesan peynirini ve çam fıstıkları serpin. Mantarlar yumuşayana ve üstleri kızarana kadar, yaklaşık 25 dakika fırınlayıp sıcak olarak servis edin.

