



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA KAŞARLI MANTAR

250 gr mantar
1 tane kırmızı kapya biber
8 tane çeri domates
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
Bol kaşar peyniri rendesi
3 dal maydanoz
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı pul biber

Mantarları yıkayıp kurulayın.
İnce doğrayalım kırmızı biberi de ince doğrayalım.
Tavayı ocağa alalım üzerine zeytinyağını ekleyelim
Üzerine mantarları ekleyelim
2,3 dakika soteleyelim üzerine biberi ekleyelim
3,4 dakika soteleyelim üzeri ortasından ikiye kestiğimiz çeri domatesleri ekleyelim
1,2 dakika soteleyin üzerine kaşar peyniri serpin
Ocağı kapatın tavanın kapağını kapatın kaşarlar eriyince üzerine maydanoz pul biberi serpin

