



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞARLI MANTAR

20 Gr Sana Hamurışı

100 gr kaşar

500 gr iri mantar

MANTARLARIN SAPLARINI ÇIKARIP YIKIYORUZ. YAYVAN BİR TAVAYA YERLEŞTİRİYORUZ. ÇOK AZ SU EKLEYİP KISIK ATEŞTE 20 DK. BİR YÜZÜNÜ 20 DK.DA DİĞER YÜZÜNÜ PİŞİRDİKTEN SONRA AÇIK KISIMLARINA HAFİF TUZ SERPİYORUZ. ARDINDAN ORTALARINA 1 ÇAY KAŞIĞININ YARISI KADAR MARGARİN KOYUYORUZ. ÜSTLERİNE DE KÜP KESİLMİŞ KAŞARLARDAN 1 TANE EKLEYİP KAPAĞI KAPATIYORUZ. KAŞARLAR ERİYİNCE SICAK BİR ŞEKİLDE SERVİS EDİLEBİLİR.