



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAŞARLI MANTAR

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet çarliston biber
1 Paket mantar
0,5 Su Bardağı kaşar peyniri

Mantarları iyice yıkayıp, kökleri ayrılır. Varsa küçük güveç kabına yoksa borcama dizilir. Her birinin içine küçük bir parça sanayağı konur. Daha sonra çok az tuz ve rende kaşar peyniri konulur. Piştikten sonra baharatları serpilir. 170 derece önceden ısıtılmış fırında istediğiniz kıvama gelinceye kadar pişirilir.
