



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE KALKAN

1,5 kg kalkan
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş ince kıyılmış sarımsak
5-6 adet mantar
5-6 adet tane karabiber
1 orba kaşığı krema
Yarım ay bardağı su, tuz
Üzerine:
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Zeytinyağında sarımsağı 2-3 dakika soteleyin. Mantar ve tane karabiberi ekleyip mantar pembeleşene kadar sotelemeye devam edin. Krema, su ve tuzu ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Ayıklanmış ve dilimlenmiş balığı güvecin içine dizin. Üzerine mantarlı harcı boşaltın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin