



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KAŞARLI MANTAR

500 gr. mantar
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet soğan
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet domates
1 adet haşlanmış havuç
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Küp doğranmış soğanı ve mantarları kavurun. Suyunu salıp çekince doğranmış domatesi, dilimlenmiş havuçları ve doğranmış sivri biberleri ekleyip 10 dakika daha kavurun. Mantarlı harcı bir fırın kabına boşaltın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip fırında kaşar peyniri eriyene dek pişirin.