



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE KAŞARLI MANTAR

100 gr kaşar
50 gr beyaz peynir
1 çay bardağı krema
3 çorba kaşığı tereyağ
300 gr mantar
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Mantarları yıkayın ve doğrayın. Tencereye aldığınız mantarlara tuz atıp suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Arzu ederseniz karabiber ekleyin. Daha sonra fırın kabına aldığınız mantarların üzerini örtecek şekilde sırayla beyaz peynir, doğranmış tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniri ile kapatıp dilerseniz kaşıkla krema gezdirerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.