



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR BURGER

15 adet iri mantar
100 gram yağsız kıyma
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tepsiyi yağlamak için:
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

İlk olarak mantarları yıkayın, arzu ederseniz dış zarlarını da soyun ve saplarını kesin. Mantarın sapının kesildiği yeri oyun ve bir çukur oluşturun. Oluşturduğunuz bu çukura tuz, karabiber ve kimyonla yoğurduğunuz kıymayı, tıpkı dolma doldurur gibi doldurun. Fırın tepsisini yumuşamış tereyağıyla iyice yağlayın ve içi doldurulmuş mantarları tepsiye dizin. Mantarların üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirin ve 175 derecede 15 dakika kadar pişirin. Servis tabağına yerleştirip, üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servise sunun.

