



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR GRATEN

Yarım paket fındık mantar
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peynir

Mantarları nemli bir bez ile silin. İsteğe göre kabuklarını soyun. Diğer yandan bir tavaya tereyağı koyup, eritin. Ardından mantarları ve az miktar tuz ekleyin. 4-5 dakika kavurun. Daha sonra kavruan mantarları güveç içine koyun. Üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpiştirin. Mantar grateni önceden ısıtılmış 180-190 derecelik fırına verin. Üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen mantar grateni fırından çıkartın. Sıcak olarak servis edebilirsiniz. İsteğinize göre üzerine sumak serpebilirsiniz.

