MANTAR KABINDA LAZANYA

2 adet iri boy cremini mantar
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı dana kıyma
6 yemek kaşığı domates sosu
¾ su bardağı ricotta peyniri
1 adet çırpılmış yumurta
1 yemek kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı doğranmış taze biberiye
2 diş sarımsak
2 avuç rende taze mozzarella peyniri
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 220 dereceye getirin.
Mantarların içini fırçalayarak temizleyin.
Saplarını ayırın.
İçlerini çıkartıp tereyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
10-15 dakika iriliğine göre fırında pişirin.
1 yemek kaşığı yağda kıymayı kavurun.
Havlu kağıt üzerinde fazla yağını çektirin.
Ricotta peynirini,çırpılmış yumurtanın yarısını, fesleğeni, biberiyeyi, tuzu ve karabiberi karıştırın.
Soğumuş mantarların içine domates sosunu döküp üzerine rende sarımsak ile ricotta peynir karışımını yerleştirin.
Tekrar domates sosu ekleyip üzerine bolca mozzarella rende ekleyin.
10 dakika kadar fırında pişirin.