



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KAPAMA

- 6 adet mantar
- 10 yaprak ıspanak
- 1 kase kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam tuz

Mantarlarımızı temizliyoruz. Fırın tepsimize alıp, mantarlar suyunu salana dek pişiriyoruz. Piştikten sonra, fırından alıyoruz. Başka bir yerde margarinimizi ve sosumuz için gerekli olan tüm malzemeleri, bir tencereye alıp, orta ateşte pişiriyoruz ve kenara alıyoruz. Ispanaklarımızı, çok küçük olmayacak şekilde doğruyoruz. 2 dakika tavada çevirip, kapatıyoruz. Çok pişmiş veya çok diri olmamasına dikkat ediyoruz. Sosumuzun içine, ıspanağımızı ekliyoruz. Sosumuzu mantarların içine doldurup, tekrar fırına veriyoruz. 10 dakika piştikten sonra, kaşar peyniri rendesini üzerlerine gezdirip, 5 dakika daha fırında tutuyoruz.