



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 10-15 ADET MANTAR

1 Adet domates  
1 Adet sivribiber  
40 Gr kaşar peyniri  
Tuz, karabiber ve kekik (isteğe bağlı)  
NOT : Malzemelerini çoğaltarak 4-6 kişilik de yapabilirsiniz.

### Hazırlanışı

- o Mantarları ince ince, domatesi küp şeklinde ve biberi halka halka doğrayın.
- o Tuz, karabiber, kekik ilave edin ve karıştırın.
- o Karışımı tek kişilik güveç kabına doldurun.
- o Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- o Önceden ısıtılmış 230 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin.
- o Sıcak servis yapın.