



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR FİLEMİNYON

- 6 adet bonfile
- 6 dilim tost ekmeđi
- 20 adet mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 6 yemek kaşığı krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tost ekmeklerini yuvarlak bir kalıpla kesip fırında iyice kurutun.

Mantarları ince ince doğrayın. Yağı eritin. Ufak doğranmış soğanlar ile mantarı kavurun. Tuz, karabiber ve salçası ekleyin. Altını kapatın. Kremasını içine ekleyip karıştırın.

Tavada bonfilelerin iki tarafını da ikişer dakika pişirerek kenarda bekletin.

Fırın tepsisine ekmekleri sıralayın. Üzerlerine bonfileleri koyun. Mantarlı sosu ilave edin. Fırında 20 dakika pişirin.

Dilerseniz üzerine kaşar peynir rendeleyerek servise sunabilirsiniz.

