



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI CROSTİNİ

8 Baget dilimi
20 gr. Tereyağı
200 gr. Mantar
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
1 yemek kaşığı maydanoz, fesleğen, kekik, karışımı, kıyılmış
Tuz
Karabiber
200 gr. Mozzarella rendesi

Doğranmış mantarları tereyağında hafifçe çevirin, baharatlı otları ekleyin. Bu karışımı biraz soğumaya bırakın, üzerine Mozzarella koyun. Ekmek dilimlerini bir cam kaseye yerleştirin. Mantar peynir-karışımını baget dilimlerine dağıtın, altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartın.

