



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI EKMEK DİLİMLERİ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 ince dilim köy ekmeđi
200 gram dilimlenmiş mantar
1 adet kapyra biber
2 adet yeşil biber
2 diş sarımsak
1 dal taze soğan
2 sap maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Rendelenmiş kaşar peyniri

Küçük küçük doğradığınız biberleri, kıyılmış sarımsakları ve dilimlenmiş mantarları zeytinyağında kavurun. Pişmesine yakın ince ince doğranmış taze soğanları da ekleyin. Ekmek dilimlerinin üzerine mantarlı harcı paylaşırın ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Ekmekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırına koyun. Ekmekler kırılaşınca ince ince ince kıyılmış maydanozları serperek servis yapın.

Servis önerisi: Mantarlı ekmek dilimlerinin iç harcına tavuk eti de ekleyeceksiniz, ekmeklerin üzerine fırınladığınız sırada rendelenmiş kaşar peyniri de serpebilirsiniz.
