



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI EKMEK PİZZA

10 dilim tost ekmeđi
1 adet yumurta
8 adet mantar
1 adet soğan
100 gr. beyaz peynir
2 orba kaşığı tereyağı
1/2 demet maydanoz
Tuz

Mantar, soğan ve sivri biberleri ince doğrayın. Tereyağında hepsini soteleyin. Bir kaba alıp ezilmiş beyaz peynir, maydanoz, çırpılmış yumurtayla karıştırın. Karışımı küçük fırın kaplarına paylaştırın. Üzerine ekmek dilimlerini kapatın. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Ters çevirerek servis yapın.