



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DİLİMLER

50 gr kaşar
1 yemek kaşığı tereyağı
7-8 adet gelin mantarı
10 dilim tost ekmeği
2 adet yumurta
isteğe göre kırmızı biber
isteğe göre karabiber
isteğe göre tuz
yarım limon
bir kaç dal maydanoz

Gelin mantarlar yıkanıp rendelenir, limonlu suda bekletilir. Gelin mantarların suyu sıkılıp, üzerine yumurtalar kırılır. Kaşar peyniri rendesi eklenir. Tuz ve baharatlar eklenip, karıştırılır. Hazırlanan karışım tereyağı sürülmüş ekmeklere sürülüp, 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Maydanoz ve kırmızı biberle süslenip servis yapılır.

