



MANTARLI FIRIN PATATES

<https://www.posta.com.tr>

1 kg. taze patates
1/2 kg. mantar
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
8 çorba kaşığı zeytinyağı
yarım demet dereotu
4 dal kıyılmış nane
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyun ve yıkayın. Mantarları fırçayla temizleyin. Küp doğranmış soğan, sarımsak, kıyılmış dereotu, nane, baharatlar, zeytinyağı, mantar ve patatesleri fırın kabına koyun. Tüm malzemeyi elinizle iyice karıştırın. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

