



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FIRIN PATATES

750 gr. patates
200 gr. mantar
1 diş sarımsak
1 litre süt
25 gr. kaşarpeyniri rendesi
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Patatesleri yıkayıp soyunuz. Çok ince dilimlere kesiniz. Bir tencereye sütü dökünüz. İçine dövülmüş bir diş sarımsak, tuz ve biber ilave edip kaynatınız. Süt kaynayınca içine patatesleri atınız.

Tahta kaşıkla karıştırarak patateslerin birbirine yapışmamasını sağlayınız. Beş dakika sonra fırına girebilecek bir kaba bu karışımı dökerek 15 dakika orta hararetili fırında pişiriniz.

Bu arada mantarları üçe dörde bölünüz. Zeytinyağında birkaç dakika karıştırarak kavurunuz. Kavurduğunuz mantarları yağdan çıkarıp süzünüz. Fırın tepsisini yağlayıp, süttten süzerek çıkardığınız haşlanmış patatesleri bir sıra, üstüne mantarları bir sıra olarak her ikisi bitene kadar diziniz. Patatesleri haşladığınız sütü üstüne dökünüz. Kaşarpeyniri rendesini üstüne serpererek 15 dakika kızgın fırında pişirip, üzeri iyice kızarınca sıcak sıcak ikram ediniz.