



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KAŞARLI EKMEK

<https://esenler.bel.tr/>

8 dilim bayat ekmek
500 gram mantar
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı un
1/2 çay bardağı süt
1 su bardağı çiğ krema
1 su bardağı taze kaşar
8 adet kiraz domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
8 adet kırmızı süs biberi
1 çay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı küp küp doğrayarak soteleyin. İçine ince kestiğiniz mantarları ilave edin, soteleyin ve yağlanmış fırın tepsisinin içine yayarak dökün. Üzerine ekmek dilimlerini dizin. Sütle unu pişirin. Ekmeklerin üzerine dökerek, 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarın. Ekmeklerin üzerine taze kaşarları döküp 5 dakika daha fırına sürün. Tepsiyi fırından çıkarınca çiğ kremayı üzerlerine dökün. Kiraz domates ve biberle süsleyin. Servise hazırdır.

