



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KUMPIR (MİKRODALGA)

3 adet patates
6 yemek kaşığı kesilip pişirilmiş mantar
100 gr. ekşi krema
Tuz
Maydanoz
Dereotu
Tereyağı

Patatesleri tek tek bir bıçak veya çatal yardımı ile çeşitli yerlerinden delip ayrı ayrı yapışmaz fırın kağıdına sarın. Patatesleri mikrodalgaya koyup pişmesini bekleyin. Bu arada krema ile taze otları minik minik kesip karıştırın. Tuzunuzu ekleyin. Patatesleri mikrodalgadan çıkarttıktan sonra çapraz kesip soğutun. Üzerine tuz serpip tereyağını sürün. Mantarları ortasına koyup bir kaç dakika daha mikrodalgaya atın. Yanında otlu krema ile servis edin. Hızlı mantarlı kumpirimiz yaklaşık olarak 10 dakika da hazırdır.

