



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MEZGİT

1 paket Pınar Mezgit Fileto
200 ml krema (1 küçük paket)
250 gr mantar
4-5 dal dereotu
1 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Mezgit filetoların büyük olan parçalarını ikiye keserek üzerine tuz ve karabiber ekleyip yağladığınız bir fırın kabına yerleştirin. Kremayı dökün ve balıkların üzerine yayılmasını sağlayın. Mantarları dilimleyin ve tavada tereyağı ile bir kaç dakika soteleyip kaba ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Kiyılmış dereotu ile servis yapın.

