



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES KULESİ

6 adet patates
500 gr kültür mantarı
4 yemek kaşığı margarin
3 diş sarımsak
1 dilim bayat ekmek içi
yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
5 dal maydanoz
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı soya sosu
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesler soyulup ince halkalar halinde doğranır. Kızgın yağda hafif kızartılıp kağıt havlu üzerine alınır. Mantarlar temizlenip dilimlenir. Bir tencereye margarin alınıp eritilir. Kıyılmış sarımsaklar eklenip kavrulur. Mantarlar eklenip suyunu çekinceye kadar kavrulur. Tuz, karabiber ve soya sosu eklenip tatlandırılır, ocak kapatılır.

Ekmek içi robotta çekilir. Kıyılmış maydanoz ve kaşar rendesi ile harmanlanır, tuz ve karabiber serpilir. Kelepçeli kalıp hafifçe yağlanır ve sırayla patates ve mantarlar dizilip aralarına peynirli karışım yayılır. Son olarak üzerine peynirli karışım yayılıp fırına verilir, kızarıncaya kadar pişirilir.