



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATES KULESİ

MALZEMELER

5 patates
200 gr mantar
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 dilim bayat ekmek içi
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
4-5 dal maydanoz
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyun ve ince halkalar halinde dilimleyin. Tuzlu suda 5 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.

Mantarları temizleyip dilimleyin.

Tavada 3 kaşık zeytinyağını kızdırın Sarımsakları ezip yağda pembeleştirin.

Mantar, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karıştırarak suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Ekmek içini robotta ufalayın. Maydanozu kıyıp kaşar peyniri ve ekmek içi ile karıştırın. 1 tutam tuz ve karabiber serpin. 15-16 santim çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalıbı hafifçe yağlayın.

Kaliba sırasıyla patates ve mantarları dizip aralarına peynirli karışımı yayın. Son sırayı peynirli karışımla tamamlayıp üzerine mantarın suyunu gezdirin. Fırına verip kızarıncaya kadar pişirin.