



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATES

<https://cook.com.tr>

Eski Kaşar 100 Gram
Ayçiçek Yağı 1 Fincan
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Tereyağı 50 Gram
Kültür Mantarı 250 Gram
Kırmızı Biber 2 Adet
Sivri Biber 4 Adet
Patates 5 Adet
Soğan 1 Adet

Patatesleri haşlayıp rendeleyin.

Kırmızı biber tuz ve karabiber le tereyağını ekleyip karıştırın.

Soğanı yemeklik doğrayıp tavaya katın.mantarı, yeşil soğanı ve kırmızı biberi ince ince doğrayın.tavaya sıvı yağı dökün ve sebzeleri sote yapın.

Fırın kabını yağlayıp içine patates püresini katın.

Sonra mantarlı karışımı ekleyip üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

Önceden ısıttığınız 180 derecedeki fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.

