



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES

250 gr dilimlenmiş hazır mantar
1 kg patates
200 gr kaşar peyniri
2 ad kuru soğan
3 ad yeşil biber
2 ad kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kekik

İlk olarak patatesleri haşlayın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyarak püre haline getirin ve püreyi daha önceden sıvı yağla altı yağlanmış mini fırın tepsisine eşit şekilde yayın. Başka bir tavada biber, mantar, soğan ve baharat karışımını damak zevkinize göre karıştırın. Hazırlanan karışımı patateslerin üzerine eşit şekilde yayın. Son olarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri yayın ve fırına verin. Kaşarlar kızarıncaya kadar fırında bekletin.