



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES

1 kase konserve mantar
5 adet patates
100 gr kaşar peyniri
1 adet soğan
3 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
50 gr tereyağ
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1'er çay kaşığı karabiber kekik pulbiber

Patatesleri haşladıktan sonra rendeleyin üzerine tereyağını kırmızı pul biber, tuz, karabiberi ettikten sonra karıştırın. Soğanı yemeklik doğrayın tavaya ekleyin. Mantarı, yeşil soğanı, kırmızı biberi ince olarak doğrayın. Tavaya sıvıyağı ekleyin ve tüm sebzeleri soteleyin. Fırın kabını yağlayın üzerine patates püresini ekleyin üzerinedemantarlı karışımı ilave edin en üst kısmında rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.