



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PEYNİRLİ TOST

- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet küçük soğan
- 250 gr mantar
- 2 diş sarmısak
- 1 talı kaşığı kekik
- 1/4 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydonoz
- 1 su bardağı kaşar rendesi
- 4 adet dilim ekmek
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Margarini eritin. Doğranmış soğanları ilave edip 5 dk kavurun. Sarmısak ve kekiği ekleyip 1 dk daha kavurun. Doğranmış mantarları ekleyip 10 dk daha kavurun. Et suyunu ekleyip suyunu iyice çektin. Tuz ve karabiberi ekleyip altını kapatıp soğutun. Rende kaşarı ekleyin. iki dilim ekmek arasına malzemeyi koyup bastırın, Tost makinasında ekmekler kızarıp peynir eriyene kadar kızartın.

