



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI RİCOTTA PEYNİRİ

<https://www.elele.com.tr>

500 gr ricotta peyniri  
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
1 yumurta  
1 tutam kekik  
10-15 adet mantar  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Bir tutam taze nane, taze kekik ve taze fesleğen

Ricotta peyniri, parmesan peyniri, yumurta ve kekiği bir kaptaki karıştırın. Karışımı ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun. Kabı çok iyi yağlamaya özen gösterin ya da fırın kağıdı kullanın. 160 derece sıcaklıkta 40 dakika pişirin. Diğer tarafta mantarları, sarımsak ve baharatları zeytinyağında soteleyin. Fırından çıkardığınız peynirin üzerine serpiştirip servis edin.

