



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KAPLAMALI VE PASTIRMALI MANTAR

4 büyük mantar
80 gr tereyağı
Tuz ve karabiber
15 ml (1 yemek kaşığı) zeytinyağı
125 g pastırma, ince ince doğranmış
8 taze soğan, ince ince doğranmış
100 gr beyaz peynir, ufalanmış
500 ml (2 ölçek) ev yapımı domates sosu
200 gr tagliatelle makarnası, al dente kıvamında pişirilmiş

Fırını 180 °C'de önceden ısıtın. Pişirme kâğıdını yağlayın ve mantarları üzerine yerleştirin. Her bir mantarın içine ufak bir parça tereyağı koyun. Mantarları tuz ve biber ile çeşnilendirin ve 10-15 dakika ya da oluncaya kadar fırında pişirin.

Pastirmaları önceden kızdırılmış zeytinyağında kızartın ve hoş kokulu olana kadar pişirilmiş taze soğanlarla karıştırın.. Karışımı yavaşça soğuması için bırakın ve soğuduktan sonra feta peyniri ile karıştırın. Karışımı kaşık yardımıyla eşit bir şekilde paylaştırarak mantarların içine doldurun.

Bu arada domates sosunu ısıtın ve gerekli ise çeşnilendirin. Beyaz peynir ile doldurulan mantarları 5 dakikalığına fırına geri koyun.

Tabağın en altına makarnayı, onun üzerine mantarları ve en üste domates sosunu yerleştirin.

