



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KASESİNDE MANTAR

8 kişilik Gerekli malzeme:

400 gr aşurelik buğday

2 adet kuru soğan

5 çorba kaşığı tereyağı

500 gr mantar

1 çorba kaşığı elma sirkesi ile karıştırılmış 1 su bardağı su

5 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi

1 tutam fesleğen

3-4 adet taze soğanın yeşil sapı

6 su bardağı sıcak et suyu

Tuz,

karabiber

Sepet için:

160 gr kaşarpeyniri rendesi

160 gr parmesan peyniri rendesi

Kalıbı yağlamak için tereyağı

Her iki peynir rendesini karıştırıp 8 eşit parçaya bölün. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Yağlı kağıdı 16 cm çapında 8 daire şeklinde kesip peynirli karışımı eşit olarak paylaşın. Fırın tepsisine dizip fırının üst gözüne yerleştirin. Peynir eriyene kadar birkaç dakika pişirin.

8 adet cam kaseyi mutfak zeminine ters çevirip her bir peynirli daireyi bir kase üzerine kapatın. Sarkan kısımları elinizle düzelterek dalgalı bir motif oluşturun. İlinmaya bırakın. Soğuyunca yağlı kağıdı çıkarın.

Kıyılmış soğanı 4 kaşık tereyağında sote edin. İnce dilimlenmiş mantarı ilave edip birkaç dakika pişirin.

Akşamdan ıslatılmış ve süzölmüş buğdayı ekleyin. Sirkeli su katıp pişirin. Suyunu çekince kaynar et suyunu azar azar döküp pişince ateşten alın.

Bir çorba kaşığı tereyağı, kaşar rendesi, kıyılmış taze soğan, fesleğen, tuz ve karabiber ilave edin. Lapa gibi olana dek pişirin. Peynir kaselerini servis tabaklarına koyup mantarlı içi bölüştürerek servis yapın.