



PULNENİ GUBİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

400 gr. mantar
6-7 kaşık lor peyniri
Dereotu
Karabiber
Tuz

Mantarları temizleyip saplarını ayırdıktan sonra cam bir kaba mantarların içi üste gelecek şekilde dizin. İçerisine tuz ve karabiber serpin ve daha sonra kıyılmış dereotunu lor ile karıştırarak mantarların içine doldurun. Daha önceden ısıtmış olduğunuz 230 °C fırında 15 dk. pişirip sıcak servis yapın.

