



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MANTAR

1/2 kg. iri mantar
1 adet limonun suyu
1 adet kabak
4 dal taze soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1/2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Mantarların sap kısımlarını çıkarın, limonlu suya koyun. Mantarın sap kısımlarını ve taze soğanın yeşil kısımlarını ince kıyın, rendelenip suyu sıkılmış kabakları, ufalanmış ekmek içini, kaşar peynirini ve zeytinyağını ilave edip karıştırın, mantarların içine doldurup fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin.