



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MANTAR

1 kırmızı dolmalık biber
2 sivri biber
100 gram taze kaşar peyniri
10 çeri domates
12 mantar
1 limon
5 çorba kaşığı balzamik sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 paket Akdeniz yeşilliği

Yeşilliği çok iyi yıkayıp süzülmesini sağlayın. Biberleri küp şeklinde doğrayıp tereyağında soteleyin. Üzerine taze ya da eski kaşar peynirini rendeleyip harmanlayın. Bu karışımı mantarların içine doldurun, fırın tepsisine dizin. Sos için balzamik sirke, limon ve zeytinyağını iyice çırpın. Mantarların üzerine bu sosu dökün, fırına verip pişmesini bekleyin. İsterseniz çok az zeytinyağında tavada da pişirebilirsiniz. Yanında Akdeniz yeşilliğiyle sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.