



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK MANTARLAR

10 adet büyük boy mantar
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar su
100 gr. beyaz peynir
2 adet kırmızı biber
8-10 dal maydanoz
Tuz
50 gr. tereyağı
Karabiber
Pulbiber

Mantarları yıkadıktan sonra üzerlerindeki zarları bıçak yardımıyla soyun. Saplarını çıkarın ve limonlu suya koyun. Diğer taraftan iç harç için bir kaptaki beyaz peyniri ezin. İçine közlenip kabukları soyulduktan sonra küp doğranmış kırmızı biberi katın. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. Mantarları kuruladıktan sonra, içlerine birer çay kaşığı tereyağı koyun. Daha sonra iç harcı paylaştırın ve 230 derece fırında 15 dakika pişirin.