



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ MANTARLI BAGET

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 5 adet mantar
- 5 adet sosis
- 2 adet sivri biber
- 2 diř sarımsak
- 1,5 çay bardađı taze kařar
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı karabiber, fesleğen
- 1 orba kaşığı tereyağı

Tavaya sıvı yağı koyarak küçük küçük doğranmış mantarları soteleyin. Doğranmış sivri biberi, sosisi, karabiberi, tuzu ilave ederek pişirin. Ekmeđi dilimleyip, fesleğen, tereyağı, sarımsak karışımını üzerine sürün. Fırın tepsisine dizerek 180 derece fırında 3 dakika kızartın. Dilimlerin üstüne mantarlı karışımı onun üstüne de taze kaşarı koyun. Tepsiyi tekrar fırına verip kaşar eriyene kadar pişirin. Servis yapın.

