



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTAR GRATEN



Yarım kg. mantar
2 adet orta boy domates
3 adet sivri biber
3 orba kaşığı ayıek yağı
Yarım tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için;
1 su bardağı rende kaşar

- # Mantarlar temizlenir, büyüklüğüne göre iki ya da dört parçaya kesilir. Domateslerin kabukları soyulur küp şeklinde kesilir. Biberlerin tohumları çıkarılır, iri doğranır
- # Hazırlanan sebzelerin üzerine ayıek yağı, tuz ve kekik eklenir, karıştırılır. Daha sonra fırın ısısına dayanıklı bir kaba aktarılır.
- # zerine iri rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, önceden 200 derece ısıtılmış fırında, kaşar eriyip kızaran kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Mantar suyunu bırakan bir sebze olduğu için, mutlaka önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.