

Firinda Kasarli Mantar

Malzemeler

En irilerinden 8-10 tane kultur mantari

50 gr. Kasar peyniri bolca olmalı az gelirse cogaltabilirsiniz.(yagli olani makbul)

2 yemek kasigi tereyagi

Tuz

Yapilisi

Mantarların saplarını koparıp ceplerlerinden tutup geriye doğru çekerek mantarlar soyulmak suretiyle temizlenir.

Ortalarına biraz tuz, biraz karabiber ve bıçağın ucuyla tereyagi konularak tepsiye dizilir. Tüm Mantarlar bitene kadar bu işleme devam edilir.

Firin 200 derecede ısıtılır.

Hazırlanan mantarlar fırına atılır. 200 derece fırında 10 dakika (tereyagi eriyip mantarlar sulanmalı)pişirilip, fırından alınır, mantarların içleri rendelenmiş kasar ile doldurulur ve yeniden fırına atılır.

Kasarlar eriyip üstleri kızarınca fırından alınır ve sıcak olarak servis edilir.

Ara sıcak olabileceği gibi yemeklere eşlik edebilecek bir garnitur olarak düşünülebilir.