

## Firinda Kasarli Mantar

### Malzemeler

Yarim kilo mantar

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Tereyagi

Tuz

### Yapilisi

Mantarlarin saplari kopartilir, yikanir. Yaglanmis firin tepsisine ya da borcama dizilirler. Mantarlar tuzlanir. Iclerine cay kasigi ile azar azar tereyagi uzerine kasar peyniri rendesi koyulur. 180 derece firinda kasarlar eriyip uzerleri kizarana kadar pisirilir.