

Kasarli Istiridye Mantari

Malzemeler

Yarim kg istiridye mantari
4-5 tane sivri biber
1 buyuk kuru sogan
2 dis sarimsak
3 orta boy domates
6 yemek kasigi siviyağ
Yarim corba kasigi domates salcasi
Karabiber, kirmizi pul biber, tuz
1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Once mantarlari yıkayıp, iri kupler halinde doğrayalım.Soganlari, biberleri ve sarimsaklari da kucuk kucuk doğrayalım.Tavaya once siviyağı koyup sogan, sarimsak ve biberleri atiyoruz, 5 dakika soteleyelim.Ardından mantarlari katip yuksek ateste suyunu salıp tekrar cekene kadar kavuralım.En son kabugu soyulmus ve kucuk dogranmis domatesleri, tuzunu, baharatlarını ekleyip kavuralım.Pisirdigimiz yemegimizi toprak firin kaselerimize paylastiralım.Uzerlerine kasar peynirini de koyup firina verelim.Kasarlari eriyip kızarana kadar firinda tutalım.AFIYET OLSUN :)