

Kasarli Mantar

Malzemeler

200 gr mantar

1 adet orta boy sogan

2 adet sivri biber

2 adet domates

1 yemek kasigi tereyagi

Yarim limon

Karabiber, pulbiber, tuz

Uzeri icin kasar peyniri

Yapilisi

Mantarlari guzelce yikayip dograyin, bir tencereye az su koyup yarim limonu da icine sikin. Yikayip dogradiginiz mantarlari ilave edip, on dakika kadar haslayin. Limon sikarak mantarlarin kararmasini onlemis oluyoruz. Haslanan mantarlari guzelce yikayin. Tavaya tereyagini koyup eritin, kup kup dogradiginiz soganlari ekleyin, pembelesince yine kucuk dogradiginiz biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Mantarlari ekleyin, kup kup dogradiginiz domatesleri ve birer kasik pulbiber, karabiber ve tuz ekleyip yaklasik on dakika pisirin. Domates zaten suyunu saliyor ilave su eklemeye gerek olmuyor. Ama yetersiz gelirse az sicak su ekleyebilirsiniz. Pisen mantarlarinizi firin kabina alip ustune kasar peyniri rendesi ekleyin. Kasar eriyince kadar pisirin. Afiyet olsun.