

Kasarli Mantar

Malzemeler

500 gr buyuk boy mantar

4 domates

3 sivribiber

3 corba kasigi zeytinyagi

100 gr rendelenmis kasar peyniri

Tuz

Taze nane yapraklari

Yapilisi

Mantarlarin alt kisimlarini koparip bol suyla yikayin ve suzun.

Domateslerin kabuklarini soyup zar seklinde dograyin.

Sivri biberleri temizleyip kucuk dograyin.

Zeytinyagi, tuz, domates ve biberleri bir kasede harmanlayin.

Mantarlarin bos kisimlarina harmanladiginiz ic malzemeyi doldurun ve firin tepsisine dizin.

Onceden isitilmis 180 dereceyeayarli firinda 10 dakika pisirin.

Tepsiyi firindan cikarip rendelenmis kasar peynirini mantarlarin uzerine serpistirin.

Tekrar firina verip 5 dakika daha pisirin.

Mantarlari firindan alip servis tabagina dizin.

Taze nane yapraklariyla susleyip sicak servis yapin.