

## Kasarli Mantarli Gozleme

### Malzemeler

3-4 adet yufka(kisi sayisina gore arttirabilirsiniz)

Rendelenmis taze kasar peyniri

10 adet kadar iri kultur mantari

Tereyagi

Tuz ve Karabiber

Kizartmak icin,

Sivi yag

### Yapilisi

Ilk olarak mantarlari iri olacak sekilde dilimleyin.Terayag ile teflon tavanizda kavurun.Tuz ve karabiber ile tatlandirin.

Yufkanizi yayın,ortasina kare sekli verecek sekilde rendelenmis kasar peynirinizi ve kavrulmus mantarinizi yayın.Kare seklini bozmadan tavanizin buyuklugune gore kenarlari ust uste kapatın.Sivi yaginizi tavada kizdirin,boreginiz alt ust cevirerek pisirin.Dilimleyerek,sicak servis yapin.Afiyet olsun.