

Mantarli Karides Yemegi

Malzemeler

150 g temizlenmis karides(taze haslanmis veya dondurulmus)

200 g kultur mantari

10-12 dis sarimsak

Yarim cay bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi tatli pul biber

Tuz

Karabiber

Ustu icin:

1 cay bardagi rendelenmis taze kasar peyniri

Yapilisi

Sarimsaklarinizi iyice ayiklayin, mantarlarinizi cok kucuk kucuk parcalara bolun.Firin kabiniza sarimsak ve mantarlari dizin ,uzerine karidesleri serpistirinTatli pul biberi,tuzunu en son zeytin yagini ekleyin.175- 200 derecelik firinda(mantarlariniz once su salacak ardindan cekecek)pisirin(45 dakika kadar).Mantarlar su saldiginda firindan cikarip karistirmayi unutmayiniz.Firindan cikartmaya yakin rendelenmis kasar peynirini ekleyin,1-2 dakika daha firinlayin.Afiyet olsun:)