



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Mantar



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g iri kültür mantarı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Sıcak başlangıç olarak kızarmış ekmekle servis edin.

Yapılışı:

1. Mantarları hazırlayın:

- Mantarları nemli bezle temizleyip saplarını çıkarın

2. Lezzetlendirin:

- Mantarları fırın kabına dizip içlerine tereyağı, sarımsak ve baharat paylaşdırın

3. Ön piştirme yapın:

- 190°C fırında 12 dakika pişirin ve biriken fazla suyu dikkatlice alın

4. Peyniri kızartın:

- Kaşarı ekleyip 7-8 dakika daha, peynir eriyene kadar pişirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Mantarları suda bekletmek yerine silerek temizlemek sulanmalarını azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı