



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KASEDE MANTARLI SOSİS



8 adet sosis  
Yarım kg mantar  
1 adet soğan  
3 adet sivri biber  
1 adet domates  
6 orba kaşığı sıvıyağ  
1 ay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
6 dilim domates  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. zerine iri doğranmış biber eklenir, birkaç dakika çevrilir.
- # zerine iri doğranmış mantar katışır ve hızlı ateşte suyunu bırakana kadar kavrulur.
- # Mantar tam pişmeden daire şeklinde doğranmış sosis, tuz ve karabiber katılır.
- # Son olarak ince doğranmış domates eklenir, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # 6 adet fırın ısısına dayanıklı kase tepsiye dizilir. Sosili karışımkaşelere paylaştırılır.
- # Üzerlerine 1'er dilim domates konur ve kaşar sepilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kaşarlar eriyip pembeleşene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Malzemeler fırında da pişeceği için fazla kavrulmamalıdır.