



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

KASEDE MANTARLI SOSİS



8 adet sosıs
Yarım kg mantar
1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 adet domates
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
6 dilim domates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine iri doğranmış biber eklenir, birkaç dakika çevrilir.
- # Üzerine iri doğranmış mantar katılır ve hızlı ateşte suyunu bırakana kadar kavrulur.
- # Mantar tam pişmeden daire şeklinde doğranmış sosıs, tuz ve karabiber katılır.
- # Son olarak ince doğranmış domates eklenir, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # 6 adet fırın ısısına dayanıklı kase tepsiye dizilir. Sosili karışımkaselere 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.