



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

## MANTAR GRATEN



Yarım kg. mantar  
2 adet orta boy domates  
3 adet sivri biber  
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
Yarım tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için;  
1 su bardağı rende kaşar

- # Mantarlar temizlenir, büyüklüğüne göre iki ya da dört parçaya kesilir. Domateslerin kabukları soyulur küp şeklinde kesilir. Biberlerin tohumları çıkarılır, iri doğranır
- # Hazırlanan sebzelerin üzerine ayçiçek yağı, tuz ve kekik eklenir, karıştırılır. Daha sonra fırın ısısına dayanıklı bir kaba aktarılır.
- # Üzerine iri rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, önceden 200 derece ısıtılmış fırında, kaşar eriyip kızaran kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

**Not:** Mantar suyunu bırakan bir sebze olduğu için, mutlaka önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.