



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ MANTAR DOLMASI

6 adet büyük boy mantar  
5 adet közlenmiş kırmızıbiber  
2 diş sarımsak  
1 adet soğan  
Tuz, karabiber  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle zeytinyağında sendelenmiş soğanları kavurun, üzerine küp doğranmış bal kabaklarını ve sarımsakları koyup az suda haşlar gibi pişirin. Daha sonra içine kırmızı közlenmiş biberleri koyup püre haline getirin. Mantarların içlerini çıkartıp içine tereyağı parçaları koyun. 10 dakika kadar fırında pişirin, içine bu biberli içi doldurup servis tabağına alıp ikram edin.

