



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ KÖYEKMEĞİ

175 g mantar (yıkayıp süzöldükten sonra iyice kurulanmış ve küçükleri ikiye, büyükleri dörde bölünmüş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 1/2 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 küçük köyekmeği (yaklaşık 15 cm çapında)
60 g ince dilimlenmiş pastırma (çemeni ve yağları tamamen alınmış)
3 domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra ince dilimlenmiş)

Küçük bir tencereye çiçekyağı ve limon suyunu koyup, tencereyi ateşe oturtun. Mantarları ekleyip, suyunu bırakana kadar pişirin. Kekik, tuz ve karabiberin yarısını katıp, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın.

Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Ekmeğin üstünden yuvarlak bir kapak kesip, elinizle ekmeğin içini kenarlarda 1 cm kadar bırakarak boşaltın. Mantarlı karışımı ekmeğin içine doldurup, üstüne pastırmaları döşeyin. En üste domatesleri yerleştirip, artan karabiberi serpin. Ekmeğin kapağını düzgün biçimde yerleştirip, elinizle hafifçe bastırın.

Ekmeği alüminyum folyoya sarıp, bir tepsiye yerleştirerek fırında 30 dakika pişirin.

Tepsiyi fırından alıp, alüminyum folyoyu çıkarın. Doldurulmuş ekmeği keskin bir bıçakla dört üçgen parçaya kesip, sıcak sıcak servis yapın.