



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SOĞAN DOLMASI

4 adet büyük boy soğan  
1.5 su bardağı su  
1 kaşık zeytinyağı  
300 gr. kıyma  
1 adet kereviz  
3 adet mantar  
1 çorba kaşığı ceviz içi  
Tuz  
Karabiber

Soğanları soyup üst kısımlarını kesin. Tencerede soğanları 10 dakika haşlayıp süzün. Soğanların içini oyup çıkarın. Kıymayı zeytinyağında kavurun. Üzerine küp küp doğranmış kereviz ve mantarları ilave edip kavurun. Ocaktan alıp ceviz içi, tuz ve karabiberi katıp karıştırın. İç malzemeyi soğanlara pay ederek doldurun. Dolmaları tepsiye dizip fırında 35 dakika pişirin.

