



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖZLENMİŞ PATLICANLI MANTAR DOLMASI

3 adet yazdan hazırlanmış közlenmiş patlıcan
250 gr yazdan hazırlanmış menemen
800 gr mantar
150 gr margarin
1 yemek kaşığı biber salçası
200 gr kaşar peynir

Mantarların başı koparılıp içi çay kaşığı ile oyulur sana margarin bir tavada eritilir, içine melemen, köz patlıcan, biber salçası katılıp 5 dakika ocakta ısıtılır mantarlara çay kaşığı yardımı ile doldurulur cam bir kaba dizilir üzerine kaşar rendesi eklenip 200 derece fırında ağzına folyo kapatılıp 50 dakika pişirilir