



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ MANTAR DOLMASI

Yarım kg mantar
Yarım kg kuzu kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 adet domates
3 adet biber
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tutam kekik
1 adet kuru soğan
2-3 yemek kaşığı ekmek içi
1 kase maydanoz

Mantarların sapları koparılıp bol suda yıkanır. Ayrı bir kaptaki kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar, tuz, maydanoz ile köfte hamuru hazırlanır. Hazırlanan köfteler mantarların içine doldurulur. Tepsiye dizilir. Üzerlerine birer dilim domates ve biber kürdanla tutturulur. Ayrı bir kaptaki margarin ve salçalar kavrulur. Biraz su konup bu karışım mantarların üzerine dökülür. Fırında 180 derecede pişirilir.