



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR DOLMASI (ÇANKAYA ANKARA)

Yarım kilo büyük mantar
1 tane sarımsak
75 gr tereyağı
1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 paket kuzu kulağı
Yarım su bardağı su

Soğanları doğrayın ve tereyağını eritip soğanları kavurmaya bırakın. Daha sonra içine sarımsak ve pirinci koyup az bir miktar su koyarak pişmesine devam ettirin. Pirinç pişince içine kuzu kulaklarınızı doğrayıp koyun ve çok pişirmeden ocaktan alın. Mantarlarınızın ise içini çıkararak fırına atıp pişmesini bekleyin. Piştikten sonra içlerine bu karışımı koyun ve sıcak olarak servis yapabilirsiniz.