



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

Michael Montignac

8 DOMATES
1 BÜYÜK KUTU MANTAR KONSERVESİ
100 GR LABNE PEYNİRİ
1 TAZE SOĞANIN YEŞİLLİKLERİ
TUZ
KARABİBER

Domatesleri yıkayın. Üstlerinden kapak kesip içlerini oyun. Sonra bunları ters çevirerek süzölmelerini sağlayın. Mantarları da süzün ve domates içleri ile birlikte mikserden geçirip püre haline getirin. Bu püreye labne peynirini katın. Tuzunu biberini ayarlayın. Çok ince kesilmiş soğanın yeşil kısmını katın. Domatesleri bu harçla doldurun ve 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.