



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI MANTAR DOLMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

500 gr mantar  
7 yemek kaşığı lor peyniri  
½ kg pırasanın kalın ve beyaz kısımları  
Karabiber  
Tuz  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Mantarları temizleyip saplarını ayırdıktan sonra cam bir kaba mantarların içi üste gelecek şekilde dizin. İç harcı için pırasaları küçük parçalar halinde doğrayın. Tavada zeytinyağını ısıtın ve pırasaları bu yağda 1-2 dakika kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Ilınan karışıma lor peynirini ekleyip karıştırın. Hazırladığınız bu harcı mantarların içine paylaşın. Önceden 230 C°'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis edin.

