



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIĞI DOLGULU MANTARLAR

2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton
20 adet büyük boy mantar
1/2 çay bardağı krema
1/2 çay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
2 dal taze fesleğen
1 yemek kaşığı galeta unu
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı çam fıstığı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Önce fesleğen yapraklarını ince şeritler halinde doğruyoruz.

Sarımsağı küçük küpler halinde; çam fıstığını kabaca doğruyoruz.

Rendelenmiş kaşar peyniri, fesleğen, krema, galeta unu, çam fıstığı ve sarımsakları derin bir karıştırma kabının içine koyuyoruz. Üzerine karabiber ve tuz serpiyoruz.

Zeytinyağlı Dardanel'i açıp yağını süzuyoruz ve ton balığını karıştırma kabına ekliyoruz.

Harcımızı çatalla ezerek homojen bir kıvam almasını sağlıyoruz.

Harcımız hazır olduğuna göre; şimdi sıra hazırladığımız ton balıklı harcı mantarların içine doldurmaya geldi.

Bunun için hızlıca sudan geçirip süzdüğümüz mantarların saplarını tek tek çıkartıyoruz.

Mantarları bir fırın tepsisine bombeli kısmı altta kalacak şekilde diziyoruz. Ardından üzerlerine zeytinyağı, tuz ve karabiber gezdiriyoruz.

Mantar çanaklarının içini ton balıklı harçla dolduruyoruz.

Fırın tepsisini önceden 150 derecede ısıttığımız fırınımıza yerleştiriyoruz ve mantarları 20 dakika pişmeye bırakıyoruz.

Ton balık dolgulu mantarlarımızı fırından alıyoruz. Servis yaparken üzerlerine biraz kıyılmış fesleğen serpiştirebilirsiniz.

