



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENK BİBERLİ MANTAR DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin
1 adet ince doğranmış havuç
1 er adet (3 tane) sarı, yeşil ve kırmızı taze biber
2 adet doğranmış soğan
3 diş kıyılmış sarımsak
2 yemek kaşığı balsamik sirke
1 adet yumurta
100 gr haşlanmış doğranmış tavuk eti
Yarım su bardağı ufalanmış bayat ekmeğ içi
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
500 gr mantar
Tuz
Karabiber

Margarini kızdırın, soğan, sarımsak, biberler, havucu koyarak yaklaşık 8-10 dk soteleyin. sirkeyi, tuzu karabiberi ekleyin 1-2 dk daha çevirip ocağı kapatın. Soğuyunca içine doğranmış tavuk etini, bayat ekmeğ içini, yumurtayı ekleyip iyice karıştırın. Mantarların sap kısımlarını çıkarıp yağlanmış fırın tepsisine iç kısımları üste gelecek şekilde sıralayın. İçlerine harçtan koyun. Üzerlerine kaşar rendesini paylaşın. Isınmış 180 derece fırında 20 dk pişirip alın.

