



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU MANTAR DOLMASI

Yarım kilo büyük mantar

1 tane sarımsak

75 gr margarin

1 su bardağı bulgur

1 adet soğan

yarım su bardağı su

Soğanları doğrayın ve margarini eritip soğanları kavurmaya bırakın. Daha sonra içine sarımsak ve bulguru koyup az bir miktar su koyarak pişmesine devam ettirin. Bulgur pişince ocaktan alın. Mantarlarınızın içini çıkararak fırına atıp pişmesini bekleyin. Piştikten sonra içlerine bu karışımı koyun ve sıcak olarak servis yapabilirsiniz.