



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU MANTAR TOPLARI

6 adet büyük boy mantar
6 dal taze nane
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ince bulgur
Maydanoz
Zeytinyağı
1 közlenmiş kırmızı biber
Kimyon, kırmızı pul biber, nane
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Mantarların içlerini tuz, karabiber ve tereyağı ile tatlandırıp 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Bu arada ince bulgurun üzerine sıcak su döküp 5 dakika şişmesini bekleyin. Kiyılmış maydanozu, doğranmış kırmızı biberi, baharatları ve zeytinyağını bulgurun üzerine ekleyip karıştırın. Bu karışımı pişmiş mantarların üzerine doldurup servis edin.