



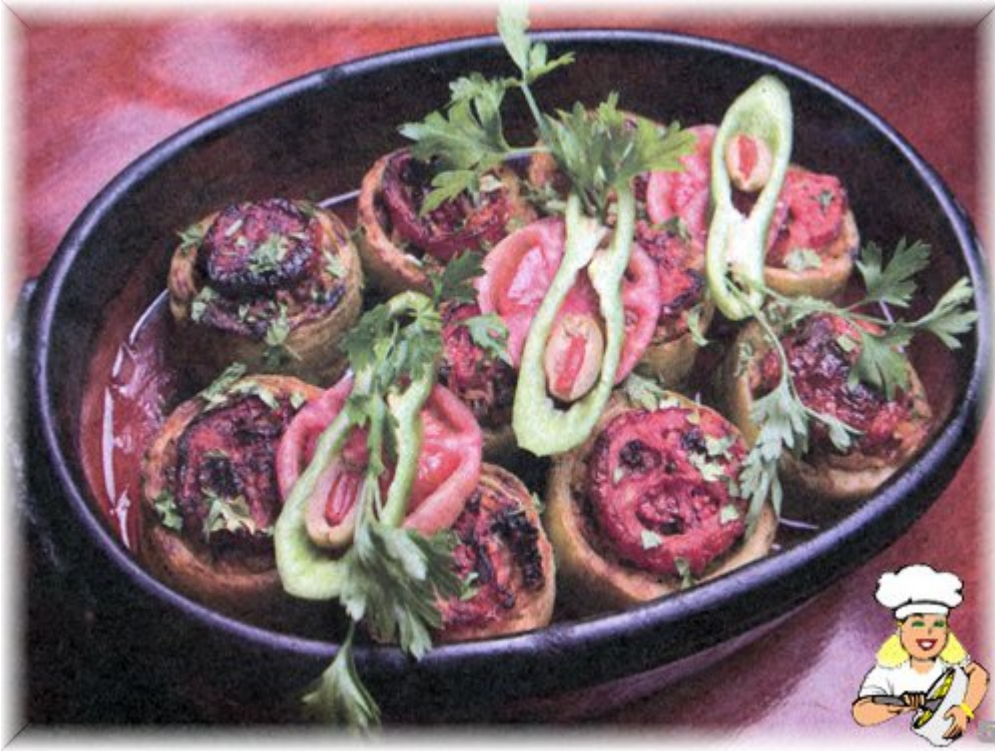
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MANTAR DOLMASI

500 gr mantar
2 kaşık margarin
2 adet kırmızı biber
2 adet çarlı biber
1 adet soğan
1 adet domates
1 kaşık salça
3 diş sarmısak
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı karabiber tuz
yarım demet maydonoz
1 çay bardağı kaşar

Margarin ile soğanları soteliyelim biberleri de ekliyelim sotelensin üstüne sarmısak ve salçayıda ekleyip baharatları atıp kapatalım mantarları sap kısımlarını çıkaralım biberli karışımla dolduralım üzerine domatesle kapatalım 170 derece fırında pişirelim çıkmaya yakın peynirleri üstüne koyup fırınlayalım 5 dak yeterli.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 22.03.2021