



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MANTARLI HAVUÇLU MAKARNA DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin  
500 gr penne makarna  
300 gr mantar  
2 adet domates  
1/2 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karabiber  
2 adet havuç  
1 çay bardağı parmesan peyniri  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 litre su  
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Mantarlı iç harç için, havuçları yıkayın ve rendeleyin. 2 yemek kaşığı margarini tavaya koyun ve havuçları ekleyin. Havuçlar suyunu çekene kadar 10 dakika karıştırarak pişirin. Mantarları ekleyip 5 dakika daha kızartın. Rendelenmiş domatesleri ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pişmeden 10 dakika önce karabiber, şeker ve tuzunu ekleyip karıştırın. Son olarak maydanozları ekleyin ve ocağı kapatarak bir kenarda ılımasını bekleyin.

Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz eklediğiniz yaklaşık 2 litre suda 8-10 dk. haşlayın ve süzün. 2 çorba kaşığı sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Pişen ve soğuyan makarnaların içini hazırladığınız mantarlı harçla doldurun ve yağlanmış cam bir fırın kabına dizin. Isıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Çıkınca rendelenmiş parmesan peynirini üzerine serpin.

