



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SEBZE DOLMASI

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik) 1 adet orta boy lahana, sertlerinden 6 büyük domates, 25 gr kurutulmuş mantar, 75 gr tereyağı, 1 kaşık domates salçası, 2 çorba kaşığı un, 200 gr süt danası kıyması, 150 gr koyun kıyması, 50 gr rendelenmiş kaşarpeyniri, bir dilim bayat ekme , ekme  dilimini ıslatacak kadar süt, 1 baş soğan, 2 diş sarımsak, 1 demet kıyılmış maydanoz, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mantarlar ılık suda bekletilir. Domatesler uzunlamasına ortasından kesilir, i leri hafifçe boşaltılır. Soğanlar ince ince kıyılır. Tencereye tereyağının yansı ve bir çorba kaşığı zeytinyağı konulur, soğanlarla birlikte ateşe oturtulup karıştırılır. Soğanların renkleri döndükten sonra bir kaşık domates salçası suda veya et suyunda eritilerek bu karışımın içine boşaltılır. Bir süre sonra ıslanmış mantarlar küçük parçalara doğranarak bu salçanın içine katılır. Tuz ve biber eklenir. Salça koyulaşıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra bu salça domateslerin içine doldurulur. Domatesler, fırın tepsisine yerleştirilir. Lahana 10 dakika kadar kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra yaprakları birbirinden ayrılarak mutfak tezgâhına yayılır. Diđer tarafta bir dilim bayat ekmeğın içi sütle ıslatılarak ufalanır. Koyun ve dana kıymaları birbirine karıştırılır, kıyılmış maydanoz, sarımsak, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber eklenerek ufalanmış ekme  i iyle birlikte iyice yoğurulur. Sonra bu i ten, lahana yapraklarının üstüne birer parça konur. Yapraklar sanılarak lahana dolması haline getirilir. Sonra dolmalar una bulanıp kalan zeytinyağı ve tereyağında kızartılır ve domateslerin yanına dizilerek finna konur. Dolmalar piştikten sonra servis tabağına alınır, haşlanmış patatesle süsleyip servis yapılır.