



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI HAVUÇLU MANTAR DOLMASI

4 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
10 tane iri mantar
2 su bardağı kaşar peynir
1 fincan süt
1-2 dilim tost ekmeği
1 adet havuç
Tuz
Karabiber

Mantarı yıkayıp bir bezle kurulayın sap kısmını mantarların şeklini bozmadan elinizle yada bıçakla çıkartın içi çıkartılmış mantarları fırın tepsisine (yada güvece) dizin üzerlerine tuz kara biber serpin 2 kaşık margarini eritin içine yarım limon koyup karıştırın fırçayla eritilmiş yağı mantarların içine ve üstüne sürün fırının yalnız üst kısmını yakın mantarları hafif diri kalacak şekilde yarı pişirin mantarlar pişerken sütle ıslatılmış tost ekmeğini karabiber tuz rendelenmiş kaşar peynirini havucu karıştırın mantarları fırından alın harcı mantarların içine doldurun kalan eritilmiş yağı mantarların üzerine dökün önceden ısıtılmış 200c fırında üzeri altın bir renk alana kadar pişirin sıcak servis yapın.

