



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI MANTAR DOLMASI

12 adet büyük mantar
2 tane közlenmiş kırmızı biber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Mantarları güzelce yıkıyoruz, sonra saplarını ayırıp tepsiye diziyoruz. Kırmızı biberi ve mantarın saplarını ufak ufak doğruyoruz. Bir kaba koyup üzerine rendelenmiş kaşarı ekleyip karıştırıyoruz. Sonra tepsiye dizili mantarların içine koyuyoruz. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdiriyoruz. 200 derecede ısınmış fırında pişiriyoruz.
