



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MANTAR DOLMASI

16 iri mantar
100 gr. jambon
150 gr. yoğurt
50 gr. domatesli, çeşnili veya karabiberli kaşar peyniri
3 yemek kaşığı mayonez
100 gr. havuç
100 gr. kereviz
1 soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Mantarların kopardığınız saplarını ince ince kıyın. Yine ince doğranmış kereviz, havuç ve soğanı 2 yemek kaşığı yağda kavurun, tuz karabiber serpin. Daha sonra mantar saplarını, sarımsak, jambon ve kaşarı ekleyin. Mantarlara fırçayla sıvıyağ sürüp içlerine bu karışımı yerleştirin. Sıcak fırında 10-12 dk. pişirin. Yoğurt ve mayonezi karıştırıp tuz, karabiber ve kırmızı biber ilavesiyle mantarların yanında servise sunun.