



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI MANTAR DOLMASI

- 1 ay Kaşığı karabiber
- 1 Dilim tost ekmeđi
- 1 ay Kaşığı tuz
- 1 ay Bardađı süt
- 10 Adet mantar
- 100 gr kaşar peyniri
- 4 Yemek Kaşığı margarin

Önceden fırını 180 derecede ısıtın, mantarları ıslak bir bezle silin, sap kısımlarını mantarı zedelemeyen elinizle ya da bir bıçak yardımıyla çıkartın. Margarin bir kaptan eritin, içi boşalmış mantarları bir güvece oyulmuş kısımları üste gelecek şekilde dizin tuz ve karabiberi serpin, üzerine fırçayla eritilmiş margarin 2 çorba kaşığı sürün, güveci fırına sürüp, mantarlar hafif diri kalacak şekilde yarı pişirin. Bu arada ekmeğin sütte beklettikten sonra iyice sıkılarak rendelenmiş kaşarla iyice karıştırın. Yarı pişmiş mantarları fırından alın, harcı mantarların içine doldurun kalan eritilmiş yağı doldurmuş olduunuz mantarların üzerine dökün, mantarları tekrar fırına sürün üzeri altın sarısı bir renk alınca pişirin. Mantar dolmasını sıcak olarak servis yapın.