



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SEMİZOTLU PİRİNÇLİ MANTAR DOLMASI

1/2 su bardağı pirinç
Yarım demet semizotu
10 adet mantar
yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr. tereyağı

Pirinçleri haşlayalım, normal pirinç pilavına göre biraz lapa yumuşak olacak şekilde. Daha sonra üzerine incecik doğradığımız semizotunu, tuz ve karabiberi ilave edelim, iyice karıştırıp soğumaya bırakalım. Daha sonra mantarın saplarını çıkaralım ve çanak şekilde oyalım, sonra da üzerine tereyağı sürüp karışımı mantarın ortasına yerleştirelim. Üzerine de kaşar peynir veya tulum peyniri ilave edip, fırında 150 derecede 10 dakika pişirelim.

