



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRIM USULÜ KAŞAR PEYNİRLİ MANTAR DOLMASI

1 su bardağı Dövmüş ceviz
1 su bardağı Doğranmış mantar
3 diş Sarımsak
1 çay kaşığı Kekik
1 çay kaşığı Karabiber
2 adet Kuru soğan
6 adet Domates
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı Kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı su
Tuz

Ceviz ve mantarları robottan geçirin. Domateslerin içlerini boşaltın. Kaşar peyniri rendesi, dövmüş sarımsak, kekik, karabiber, tuz, doğranmış soğan ve çıkardığınız domates içlerini karıştırın. Hazırladığınız içi domateslerin içlerine doldurun. Üzerlerine 2 çorba kaşığı margarin koyun. İçlerini doldurduğunuz domateslerin kapaklarını kapatın. Fırın tepsisine dizin. 1 çay bardağı su ekleyin. Üzerine alüminyum folyo örtün. 200 derece fırında 20 dakika pişirin.