



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTARLI DOMATES DOLMASI

4 domates
200 gr mantar
1/2 bardak süt
1 çorba kaşığı un
100 gr tulum peyniri
40 gr tereyağı
maydanoz

Yıkanan domateslerin tepelerinden kapak açılarak, içleri oyulur. Yağda un kavrulup, yavaş yavaş süt ilâve edilerek, beşamel sos hazırlanır. Buna karabiber de eklenir, mantar yıkanıp doğranır, 20 gr tereyağı ile bir kaptaki kavrulur. Üzerine de maydanoz ekilir. Tulum peyniri iyice ezildikten sonra, gravyer peyniri ve mantarlar beşamel sosu ile karıştırılıp, tuz ve karabiber de kokulduktan sonra, domateslerin içine doldurulur. Kalan yağ ile tencere yağlanır ve dolmalar içine yerleştirilir. Kapakları örtülür. Orta ısıda bir fırında' yarım saat pişirildikten sonra sıcak servis yapılır.