



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONAK USULU BALIK DOLMASI

6 adet çinekop
300 gr mantar
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Çinekopların kılıcı çıkarılır. Diğer yanda soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış mantar, kuş üzümü ve sarımsak eklenir. Mantar yumuşamaya başlayınca baharatlar atılır. Ateşten almada hemen önce kıyılmış maydanoz ilave edilir. İç tamamen soğuyunca çinokoplarn içine doldurulur. Uçları kürdanla tutturulur. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine 1 su bardağı su ve 2-3 kaşık zeytinyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.

[ML® Konak Böreği için tıklayın](#)
