



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU GÖBEĞİ MANTARI DOLMASI

- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 25 adet kuzu göbeği mantarı
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı pirinç
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı nane
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 adet kuru soğan

Mantarların Topraklı kök kısımları kesilir, su içinde bir süre bekletilerek toprakları temizlenir. Dolma içi için 1,5 yemek kaşığı margarinde doğranmış soğanlar kavrulur. İçine pirinç, domates rendesi, maydanoz, dereotu, karabiber, yenibahar, nane ve tuzu katın 1-2 dakika kavurup ocaktan indirin. Sap kısımları kesilen mantarın içinde ki boşluğa hazırlanan dolma içi doldurulur. Tencereye su eklenerek kısık ateşte pişirilir.