



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUGÖBEĞİ MANTARI DOLMASI (KÖME)

THY SKYlife

500 g kuzugöbeği mantarı
100 g orta yağlı beyaz peynir
2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı krema
5 ince kıyılmış arpacık soğanı

Mantarlar temizlenip yıkanır. Çukur bir kap içerisinde beyaz peynir, maydanoz, dereotu ve galeta unu karıştırılarak yoğrulur. Hazırlanan iç malzeme mantarların içine doldurulur. Tavada tereyağı eritilir, doldurduğumuz mantarlar kızartılır ve tavadan alınır. Aynı tavaya arpacık soğanları konulur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Krema ilave edilir, kaynamaya başlayınca kızartılan mantarlar da eklenip bir-iki dakika kaynatılır.