



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZUGÖBEĞİ MANTARI DOLMASI

500 gr kuzugöbeği mantarı

İç için:

250 gr kuzu eti kıyması

1 adet orta boy soğan

2-3 diş sarımsak

2-3 kaşık zeytinyağı

1 kaşık tereyağı

50 gr keçi peyniri

Tuz

Karabiber

Kekik

Kuzugöbeği mantarı saplarından ayrılır. İçinin boş olduğu görülür. Kuzugöbeklerini bir kaba alarak kaynamış su dökülür ve 10-15 dakika bekletilir (temizlenmesi için). Tencereye sıvı yağ konulur ve küçük küçük doğranmış soğan ilave edilip kavrulur. Üzerine ince doğranmış sarımsak ve et ilave edilir. Eti yüksek ateşte suyu salmadan pişirilir. Peynir ufalanarak ete ilave edilir. 1-2 dakika kavrulur. Baharatlar ilave edilip iç malzeme hazırlanmış olur. Hazırlanan iç kuzugöbeklerinin içerisine doldurulur. Sonra bunlar 10-15 dakika buharda pişirilir, sıcak olarak servis edilir.

