



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ MANTAR DOLMA

Malzemeler :

İri Mantar 10 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 4 Çorba Kaşığı

Yarım yağlı lor peyniri rendesi 100 Gr

Tost ekmeği (kabukları alınıp, sütte bekletildikten sonra iyice sıkılarak, ufalanmış) 1 Dilim

Tuz-karabiber

YAPILIŞI:

1- Önce fırının üst kısmındaki salamandırayı yakın.

2- Mantarları ıslak bir bezle, iyice silin. Sap kısımlarını mantarı zedelemekten elinizle ya da bir bıçakla çıkartın.

3- İçi boşaltılmış mantarları güvece dizin. Tuz ve biber serpin. Üzerlerine ve içlerine fırçayla Komili Sızma zeytinyağının 2 çorba kaşığını sürün.

4- Mantarları , fırının salamandırına sürüp, mantarları hafif diri kalacak şekilde yarı pişirin.

5- Bu arada peyniri, ufalanmış ekmeği ve yağla bir kaptaki zeytinyağı ile iyice karıştırın. Yarı pişmiş mantarları fırından alın. Harcı mantarların içine doldurun. Kalan Komili Sızma zeytinyağını doldurulmuş mantarların üzerine dökün.

6- Fırını 200 C ye getirip, ısıtın. Mantarları tekrar fırına sürüp harçların üzeri altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Mantar dolmalarını hafif ılıttıktan sonra servis yapın.