



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU MANTAR DOLMASI

10 adet mantar
200 gr. lor peyniri
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
5 dal maydanoz
10 dal dereotu
1 adet yumurta

Mantarların saplarını çıkarıp tepsiye dizin. Peynir, dövülmüş sarımsak, kıyılmış yeşillikler, tereyağı ve yumurtayı karıştırıp mantarların içlerine doldurun. 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirin.
