



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU PIRASALI MANTAR DOLMASI

500 gr mantar
7 yemek kaşığı lor peyniri
1/2 kg pırasanın kalın ve beyaz kısımları
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin

Mantarları temizleyip saplarını ayırdıktan sonra cam bir kaba mantarların içi üste gelecek şekilde dizin. İç harcı için pırasaları küçük parçalar halinde doğrayın. Tavada margarini eritin ve pırasaları 1-2 dakika kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. İlinan karışıma lor peynirini ekleyip karıştırın. Hazırladığınız bu harcı mantarların içine paylaşın. Önceden 230 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis edin.

