



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTAR DOLMASI (BODRUM MUĞLA)

400 gr Mantar  
6-7 Çorba Kasığı or Peyniri  
1/2 Demet Dereotu  
Tuz, Karabiber

Mantarları temizleyip kök kısımlarını kesin. Çukuru yerleri üstte gelecek şekilde cam bir kaba dizin. Tuz ve karabiber serpin.

Kıyılmış dereotunu lor peyniri ile karıştırıp mantarların içine doldurun. Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.