



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
İri cinslerinden 8 mantar,
25 gram margarin yağı,
zeytinyağına yatırılmış 5 ançüez filetosu,
1 yumurta,
1 baş soğan,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 diş sarımsak,
1 tutam kekik,
3 çorba kaşığı zeytin, yağı,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Sıkı etli, böcekler tarafından dokunulmamış 8 iri mantarı ele almalı. Bunların şemsiyeyi andırır tepelerini keskin bir bıçakla saplarından ayırmalı. Sonra bu tepelerin ince zarlarını nemli ve temiz bir çuvalla sürterek gidermeli. Mantarların saplarının toprağa değen bölümlerini keskin ve ince bir bıçakla kesip attıktan sonra aynı nemli çuvalla ovalayıp zarlarını gidermeli. Sonra bu sapları kıyarcasına ince doğramalı ve kıyılmış maydanozla karıştırmalı.

Küçük bir tavaya margarin yağının yarısıyla 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyup tavayı ateşe oturtmalı. Rendelenmiş soğanı tavaya attıktan sonra tahta bir kaşıkla karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kıyılırcasına ince doğranmış sarımsakla çatalla ezilmiş ançüezi katmalı. Mantar saplarıyla maydanozu da tavaya attıktan sonra tuzunu ve biberini serpmeli ve vakit vakit karıştırarak mantarları pişirmeli. Mantar parçaları pişince (orta ısı ateşe 15 - 20 dakika pişer) tavayı ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Tavadakiler soğuk denecek kadar ılıyınca yumurtayı katmalı ve karışımı yavaş yavaş karıştırırken azar azar kurutulmuş ekmek tozunu katmalı. Karışım yarı koyu bir macun durumuna gelince mantarların tepelerini, çukur yerleri havaya gelecek biçimde oturtup bu harçla içlerini doldur-malı, bir spatula veya bıçakla harcı düzlemeli.

Bir fırın tepsisini kalan margarin yağıyla bulamalı. Sonra mantarların tepelerini harçlı tarafları yukarı gelecek biçimde yanyana dizmeli.

Bir tutam kekiği serpiştirdikten sonra kurutulmuş ekmek tozundan da yeteri kadar serpmeli ve tepsiyi orta ısı bir fırına sürmeli.

Fırında 20 dakika kadar tuttuktan sonra tepsiyi çıkarmalı ve mantarları servis tabağına koyup hemen servis yapmalı.