MANTAR DOLMASI

20 adet mantar
150 gr. krem peynir
100 gr. beyaz peynir
2 sap dereotu
125 gr. mozzarella veya kaşar peyniri
Biber
Pul biber
1 yemek kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Öncelikle krem peynir, beyaz peynir ve dereotunu karıştırın. Beyaz peyniri önce rendeleyin.
Mantarların iri ve aynı boyda olmasına dikkat edin. Temizleyip mantarların saplarını koparın.
Çok hızlı bir şekilde mantarları yıkayıp hemen limon suyu sürün. Böylece kararmalarını engellersiniz.
Mantarları pişirme kağıdına boş olan kısımları alta gelicek şekilde döndürüp 15 dakika 220 C de pişirin.
Mantarlar suyunu salmış olacağından fırın kağıdını değiştirip mantarları havlu kağıdı ile silin.
Sonra fırın kağıdını değiştirip mantarları dizin.İçlerine yarım çay kaşığı krem peynirli karışımdan koyun.
Üstüne rendelenmiş kaşar peynirini koyun, böylece krem peynirli karışım görünmez.
Pul biber veya karabiber serpip fırında, 15 dakika boyunca 220C derecede kaşarlar eriyip kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:134781 • adı:Mantar Dolması • gönderen:kule • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:49