



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR DOLMASI

100 gram kıyma
12 adet iri mantar
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
Yarım adet limon
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz

Sap kısımlarını çıkardığınız mantarları limonlu suda bekletin. Tencerenin içine tereyağını, kıymayı, küp küp doğradığınız soğanları, karabiber ve tuzu atıp kavurun.

Mantarın içine kavurulmuş kıymadan koyun. Fırın kabına yerleştirin. Her birinin üstünü rendelenmiş kaşar peyniriyle kapatın.

Fırın kabına 1 bardak su ilave edin. Pembeleşene kadar pişirin. Kırmızı toz biberle süsleyin.

Not: Kıyma yerine tavuk da kullanabilirsiniz.

