



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR DOLMASI

Yarım kilo mantar
Tereyađı
1 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi
2 dilim çekilmiş bayat ekmek
Yarım çay bardağı süt
Yarım demet maydanoz
Kırmızı pul biber
Tuz

Mantarları yıkayıp saplarını çıkartıyoruz. Ortalarına bir çay kaşığı tereyağı koyuyoruz. Tepsiye dizip 180 derecede hafif yumuşayana kadar pişiriyoruz. Ekmeklerin iç kısmını rondodan geçiriyoruz. Peyniri rendenin ince bölümüyle rendeliyoruz. Ekmek içini, peyniri, küçük doğradığımız maydanozu, sütü, tuzu, biberi bir arada karıştırıyoruz. Mantarların içine peynirli karışımdan dolduruyoruz. Peynirler eriyene kadar fırında pişirmeye devam ediyoruz.