



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DOLMASI

<https://www.aksam.com.tr>

5 adet mantar
100 gram dana kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı muskat
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Domates sos için:
3 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 dal taze fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
50 gram taze kaşar

Mantar dolması tarifi yemeklik doğradığımız soğanı zeytinyağında kavuruyoruz. Sarımsak, kıyma, salça, pul biber, tuz ve karabiber ekleyerek harcımızı kavuruyoruz. Kavrulan kıyma harcına su ekleyerek biraz daha pişiriyoruz.

Saplarından ayırdığımız mantarları fırın kabına alarak içine kıymalı harcı dolduruyoruz. Üzerlerine beşamel sos ve rendelenmiş kaşar ilave ederek fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

Tereyağı ve zeytinyağında unu kavuruyoruz. Kavrulan una süt ekleyerek karıştırıyoruz. Kıvam alan beşamel sosa muskat, tuz ve karabiber ekliyoruz. Son olarak yumurta sarısını ilave ederek ocağın altını kapatıyoruz ve hızlıca çırpıyoruz.

Zeytinyağında salçayı kavuruyoruz. Rendelenmiş domates, tuz ve karabiber ekleyerek pişiriyoruz. Son olarak doğranmış fesleğen ekleyerek biraz daha pişiriyoruz.

Tabağın tabanına domates sosu yayarak pişmiş olan mantar dolmalarını üzerine yerleştirip servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:159906 • adı:Mantar Dolması • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:38