



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Domates 1 Adet
Zeytinyağı 1 Adet
Sofra Tuzu 2 Adet
Toz Şeker 1 Adet
Baldo Pirinç 1 Fincan
Su 1 Adet
Kültür Mantarı 20 Adet
Sivri Biber 1 Adet
Havuç 1 Adet
Soğan 1 Adet

Mantarları temizleyip fırın tepsisine yerleştiriyoruz, içlerine çok az tereyağı koyuyoruz fırınıyoruz.
Soğan ince doğranır, biberle ve rendelenmiş havuçla birlikte kavrulur, pirinceklenir domates rendelenir, tuz, karabiber, eklenir az su ile pişirilir.
Fırından aldığımız mantarların içine doldurulur, üzerlerine kaşar peyniri eklenip peynir eriyene kadar fırınlanır.