



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DOLMASI

10-12 adet büyük boy kültür mantarı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 küçük soğan (rendelenmiş veya ince doğranmiş)
1 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı ince doğranmiş maydanoz
Tuz ve karabiber
İsteğe bağlı: 1 çay kaşığı pul biber veya kekik

Mantarların saplarını dikkatlice çıkarın ve i lerini hafifçe temizleyin. Sapları ince ince doğrayın, çünkü i  harcında kullanacağız.

Bir tavaya zeytinyağını ekleyip ısıtın.

Soğanı ve sarımsağı tavada yumuşayana kadar soteleyin.

Doğranmiş mantar saplarını ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

Ocaktan alıp içine tuz, karabiber, maydanoz ve isteğe bağlı baharatları ekleyin.

Hazırladığınız harcı mantarların içine doldurun.

 zerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

Mantarları yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 C fırında 15-20 dakika, kaşarlar eriyip üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp sıcak servis yapın. Yanına yeşil salata veya yoğurt sos ekleyebilirsiniz.

