



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR DOLMASI

### Malzemeler

500 gr. mantar

4 adet patates

1 su bardağı rendelenmiş İçim Kaşar Peyniri

1 çorba kaşığı İçim Tereyağı

1 su bardağı İçim Süt

Karabiber

Tuz

### Hazırlanışı

Patatesleri haşlayın ve soğuduktan sonra kabuklarını soyup, bir kaptaki püre haline getirin. İçine süt, tuz, karabiber ilave edip, iyice karıştırın. Mantarları yıkayıp, saplarını çıkarın. Mantarların içini taşımayacak şekilde patates püresi ile doldurun. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine tereyağını paylaştırarak önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

---