



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR İÇLİ DOLMA

Malzemeler:

5 adet orta boy soğan,
10 yemek kaşığı pirinç,
5 silme çorba kaşığı yağ,
1 kilogram mantar,
çeyrek demet maydanoz,
5 büyük dolmalık biber,
istediğiniz oranda karabiber,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Soğanları ince ince kıydıktan sonra pirinç ile 15 dakika kadar yağda kavurun. Dilimlenmiş mantarları ilave edip 10 dakika kadar daha pişirin. Maydanozu, tuzu ve karabiberi de ilave ederek dolmalık biberlerin içine doldurun. Biberlerin baş taraflarından şapka gibi kesilen kısımlarını tekrar doldurduğumuz biberlerin başlarını örterek uygun bir tencereye koyup iki bardak su ilave edip yarım saat kadar pişirin. Ara sıra tencerenin suyunu kontrol edip eksildiyse ilave edin.