



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ALABALIK DOLMASI

www.miele.com.tr

4 adet Alabalık (her biri 250 gr. temizlenmiş)
2 yemek kaşığı Limon suyu
Tuz
Karabiber
1/2 Soğan, ince doğranmış
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
200 gr. taze Mantar, ince ince doğranmış
25 gr. Maydanoz, ince kıyılmış
50 gr. Tereyağı

Alabalıkları yıkayın ve kağıt havlu ile ıslaklığını alın, üstüne limon damlatın, dışını tuzlayın ve karabiber ekin.
Soğan, sarımsak, mantar ve maydanozları ince kıyın ve karıştırın.
Alabalıkları karışımla doldurun. Büyük gurme-kızartma kabına yan yana dizin.
Üstüne tereyağı topları koyun ve pişirin.
