



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİBER DOLMASI

1 soğan
30 gr. pirinç (2 yemek kaşığı)
10 gr. yağ (2 silme tatlı kaşığı)
250 gr. mantar
1 yemek kaşığı maydanoz Tuz
Karabiber
1 büyük dolmalık biber
1 tatlı kaşığı nişasta

Soğanı kiyın, pirinç ile yağda 10 dk. kavurun. Dilimlenmiş mantarları ilave edip 5 dk. pişirin. Maydanoz, tuz, karabiber koyun. Büyük bir dolmalık bibere doldurun, biberin üst kısmını kapak olarak kapatın, 1 su bardağı su ile 20 dk. pişirin, nişasta ile bağlayın.

