



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİBER DOLMASI

3 adet dolmalık biber
100 gr. kıyma
8-9 adet mantar
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı nane
1 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber, yenibahar

Biberleri temizleyip, yıkayın. Soğanları rendeleyin. Mantarları nemli bezle iyice silin ve çok küçük doğrayın. Bir kabın içine kıymayı, mantarı, soğanı, tuzu ve baharatları koyup, yoğurun. Bu harcı biberlerin içine doldurun ve tencereye dizin. Üzerine sıcak su ilave edip, yumuşayınca kadar pişirin. İndirmeye yakın limon suyuyla karıştırılmış dövülmüş sarımsak ve doğranmış naneyi ilave edin.