



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİBER DOLMASI

1,5 su bardağı pirinç
15 adet mantar
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
2 adet kırmızı dolmalık biber

Bir tencerenin içine yağı koyup rendelenmiş soğanı ve mantarları kavurun. Üzerine pirinçleri döküp kavurmaya devam edin. 1 su bardağı su koyup 5 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyip ocaktan alın. Biberi ikiye bölün içini temizleyin ve pirinçle hazırladığınız karışımı içlerine paylaştın. Fırında ya da tencerede az suda 20 dakika pişirip servis tabağına alın.