



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOLMA

8 adet kırmızı etli biber
8-10 adet mantar
yarım küçük kalıp beyaz peynir
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
karabiber
tuz
1 su bardağı rende kaşar

Soğan, mantar ince kıyılır, beyaz peynir, yumurta, karabiber ve tuzla karıştırılır, biberler boyuna kesilir, içi boşaltılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, hazırlanan iç biberlere paylaştırılır. Üzerlerine rende kaşar konur, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.