



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DOMATES DOLMASI (İTALYA)

8 adet orta boy sıkı domates
Yarım kg mantar
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı kekik
1 su bardağı rende kaşar
1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan ve sarımsak yağda kavrulur. Bu arada domateslerin üst kısımları kesilir ve içleri oyarak boşaltılır. Soğanlı karışımın üzerine ince kıyılmış mantar eklenir. Sulanmaya başlayınca domates içi, tuz katılır. Kapaksız olarak, domates salçamsı bir ifade alana kadar kavrulur. Ateşten alınır, kekik ve krema katılır. Oyulmuş domateslere karışım doldurulur. Bir fırın kabına sıralanır. Üzerlerine rende kaşar bırakılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.