



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

6 olgun büyük boy domates,
300 gr taze mantar,
1 demet maydanoz,
3 baş arpacık soğan,
1 diş sarımsak,
1 limon,
100 gr jambon,
50 gr margarin,
2 çorba kaşığı rendelenmiş parman peyniri,
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
1 bardak et suyu,
2 çorba kaşığı domates salçası,
5 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz

Yapılışı:

Domatesler iyice yıkanır. Keskin bir bıçakla tepeleri kesilir. Sonra kenarı keskin küçük bir kaşıkla domatesin çekirdekleri ve içinin etli kısmı çıkarılır (domatesin dışını zedelememeye ve yarmamaya dikkat edilmelidir). Boşaltılan her domatesin içi hafifçe tuzlanıp biberlenir ve biraz zeytinyağıyla ıslatılır. Mantarlar, saplarındaki topraklı bölüm kesilip bol suda yıkanır. Çok küçüklerinden 6 tanesi, zarları çıkarıldıktan sonra limonlu suya bırakılır. Diğer mantarların zarları limonlu suyun içinde çıkarılır ve küçük küçük doğranarak yine bu suda bekletilir. Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra, arpacık soğanları da soyulduktan sonra ince ince doğranır. Soğanlar 30 gr yağ ve 2 kaşık zeytinyağıyla ateşe konur. Soğanlar ölmeye başlayınca bütün halindeki 6 mantar ve doğranmış mantarlar süzülüp soğanın içine atılır. Tavanın içine bütün olarak bir diş sarımsak, tuz ve karabiber konularak bir süre kavrulur. Bir bardak et suyu ile iki çorba kaşığı tuzsuz salça katılır. Tavanın içine bütün olarak bir diş sarımsak, tuz ve karabiber konularak bir süre kavrulur. 1-2 dakika kaynattıktan sonra bir bardak et suyu ile iki çorba kaşığı tuzsuz salça katılır ve iyice pişmeye bırakılır. Mantarlar pişince çok küçük parçalar halinde doğranmış jambon, kıyılmış maydanozun yarısı, kurutulmuş ekmek tozu ve rendelenmiş parman peyniri katılır. İyice karıştırdıktan sonra tava ateşten indirilir. Domatesler bu harçla doldurulur. Her domatesin tepesine bütün halindeki küçük mantarlardan biri şapka gibi oturtulur. Geri kalan maydanozlar da domateslerin üzerine serpidikten sonra ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştirilir. Domateslerin üzerine kendi kapakları kapatılır, kalan margarinden fındık büyüklüğünde parçalar ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı konduktan sonra 180 °C'ye ayarlanmış fırında 15-20 dakika kadar tutulur. Dolmalar pişince domates kapakları kaldırılır ve tabak sofraya götürülüp servis yapılır.