



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

- 6 adet mantar
- 6 adet orta boy domates
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- 2 yemek kaşığı mısır
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Domateslerin sap kısmını kapak gibi keserek çıkarın. Her birinin içini çay kaşığı ile boşaltıp tuz serpin. Domatesin içinden çıkan çekirdekli sulu kısımlarını atmayın. Mantarları ince kıyın, rendelenmiş kaşar, mısır, dereotu ve karabiberle karıştırın. Bu karışımı domateslerin içine doldurun. Fırın kabına koyun. Kaba, domateslerin sakladığınız çekirdek kısımlarını da koyun. Fırında 15 dakika pişirin.

