



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DOMATES DOLMASI

25 Mantar
1 Demet Maydanoz
8 Domates
1 Bardak tulum peyniri
1 Bardak süt
2 Kařık gravyer peyniri
2 Kařık tereyaę
Tuz, biber
2 Kařık un

İrice domateslerin tepesini kesip iini oyun. 1 bardak süt, 1 kaşık tereyağı, unu iyice karıştırın. Mantarları dilimleyip tereyağında kavurun. zerine maydanoz serpin. Tulum peyniri ve gravyer rendesini ezerek karıştırın. Bunu hazırladığınız sos ve mantarlarla karıştırıp tuz ve biberini koyarak domateslere doldurun. Tepsiyi iyice yağladıktan sonra domatesleri yerleştirip kapaklarını kapatın. Orta sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirin. Domatesler erimeden çıkarın.

[ML® Preli Domates Dolması için tıklayın](#)