



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

4 iri, sert domates
4 tatlı kaşığı taze fesleğen (kıyılmış; ya da 1 1/2 tatlı kaşığı kuru fesleğen)
4 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
300 g mantar (yıkayıp kurulandıktan sonra, çok ince kıyılmış)
2 arpacık soğanı (çok ince doğranmış)
2 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
1 1/2 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
1/4 tatlı kaşığı tuz

Her domatesin üstünden 2 cm kalınlıkta kapak kesip, kapakları bir kenara bırakın. Domateslerin içlerini kenarlarından ve dipten 0,5 cm bırakarak boşaltıp, boşalttığınız içleri doğrayarak, küçük bir kâseye koyun. Kıyılmış taze fesleğenin 2 tatlı kaşığını (ya da kuru fesleğenin 1 /2 tatlı kaşığını) ekleyip, karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın. Boşalttığınız domateslerin içinde çekirdek kaldıysa bir tatlı kaşığıyla temizleyip, domatesleri de bir kenara bırakın.

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Zeytinyağının 3 tatlı kaşığını kalın dipli birtencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak, zeytinyağını ısıtın. Isınınca mantarlar, arpacık soğanları, sarımsaklar, kalantazefesleğenler (ya da kalan kuru fesleğen), kekik ve karabiberi koyup, karıştırdıktan sonra, tencerenin üstünü örterek, karışımı 2 dakika pişirin. Sonra tencerenin üstünü açıp, karışımı ara sıra karıştırarak, bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Tavuk (ya da sebze) suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtturarak, tavuk suyunu 10 cl (1/2 su bardağından biraz az) kalıncaya kadar çektin. Sonra kâsedeki domatesli karışımı ekleyip, kaba püre kıvamı alınca kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir süzgeçten, bir tahta kaşığın tersiyle bastırarak, mantarlı karışımın bulunduğu tencereye geçirin. Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin 1 çorba kaşığını ekleyip, karıştırın.

İçi boşaltılmış domateslerin içlerine tuzu serpip, her birini tenceredeki karışımla doldurarak, domates dolmalarını yan yana bir fırın tepsisine yerleştirin. Üstlerine kapaklarını kapatıp, kalan zeytinyağını kapakların üstüne gezdirerek, tepsiyi fırına verin ve domates dolmalarını yumuşayınca kadar (15 - 20 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, dolmaların kapaklarını kaldırarak, kalan Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini, içlerindeki harçların üstüne serpiştirin. Her dolmayı bir düz tabağa koyup, üstlerine kapaklarını yeniden kapatarak, servis yapın.