



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

Malzemeler :

Domates 6 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Mantar 20 Adet

Kuru soğan 2 Adet

Galeta unu 1/2 Su Bardağı

Sarımsak 3 Diş

Rendelenmiş yağsız kaşar peynir 1 Su Bardağı

Kekik 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Maydanoz 1/2 Demet

Tuz

ekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Domateslerin ilerini dolmalık hazırlar gibi çıkartın. ıkardığınız domateslerin ilerini bir kaseye koyun.

2- Kuru soğan yemeklik doğrayıp, sarımsakları ayıkladıktan sonra kıyın.

3- Mantarların saplarını çıkarıp ortadan dörde bölün.

4- Harcı için: Yayvan bir tencerede Komili Riviera zeytinyağı kızdırıp içine doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar renk alınca içine mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyuekene kadar kavurun.

5- Mantarlar kavrulunca içine çıkardığınız domateslerin ilerini ekleyip domatesler suyunu çekene kadar pişirin.

6- En son olarak harcın içine kekiğı, galeta ununu, kıyılmış maydonozu, kırmızı pul biberi, tuzu, çekilmiş karabiberi ilave edip harcı bir taşım pişirdikten sonra ateşten alıp içine rendelenmiş yağsız kaşar peynirini karıştırın.

7- Bir kaşık yardımıyla hazırladığınız peynirli harcı domateslerin içine doldurun. Mantarlı domates dolmalarını fırın tepsisine dizip önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dakika domatesler yumuşayınca pişirip sıcak olarak servis edin.