



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES DOLMASI

- 1 kavanoz SuperFresh mantar (dilimli, konserve, süzölmüş)
- 8 adet orta boy domates
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 150 gr lor (taze, yağlı, tuzsuz)
- 5 sap taze kekik (yapraklanmış veya 1 çorba kaşığı kuru kekik)
- 6 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Domateslerin üzerinden 0,5 cm kalınlığında şapka gibi kesin. Kenarlarında etli kısmı kalacak şekilde ortasındaki çekirdekli kısmını alın. Tereyağını ısıtın, mantar ve soğanları ekleyin. Orta ateşte karıştırarak 5 dak. pişirin. Lor, kekik ve karabiberi çatalla ezerek iyice karıştırın. Mantarları ilave edip harmanlayın. Mantarlı karışımı domateslerin içine paylaştırın. Üzerlerine kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 0C fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dak. pişirin. Ilık servis yapın.

