



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DOMATES DOLMASI

1 ay kaşığı karabiber
1 adet taze soęan
1 ay kaşığı tuz
8 adet domates
100 gr labne peyniri
1 adet mantar konservesi

Domatesleri yıkayın. Üstlerinden kapak kesip içlerini oyun. Sonra bunları ters çevirerek süzölmelerini sağlayın. Mantarları da süzün ve domates içleri ile birlikte mikserden geçirip pöre haline getirin. Bu pöreye labne peynirini katın. Tuzunu biberini ayarlayın. Çok ince kesilmiş soğanın yeşil kısmını katın. Domatesleri bu harçla doldurun ve 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Aynı tarifi domates yerine patlıcanla da gerçekleştirebilirsiniz.