



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI DOMATES

8 iri domates  
1 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
400 gr. mantar  
200 gr. tulum peyniri rendesi  
2 çorba kaşığı kayar peyniri rendesi  
2 kahve kaşığı karabiber  
tuz  
yarım bağ maydanoz

Domateslerin tepelerini kesip içlerini oyun. 1 bardak süt, 1 kaşık tereyağı, 2 çorba kaşığı unu iyice karıştırın. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Mantarları yıkayıp yıkayıp dilimleyin, kalan 2 kaşık tereyağında 5 dakika kavurun, üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber serpin. Tulum peyniri ve kaşar peyniri rendelerini birbirine karıştırın. Bu malzemeyi eze eze birbirine yedin, pişirdiğiniz unlu süt karışımını ilave edin ve domateslere doldurup yağlanmış tepside orta sıcaklıktaki fırında pişirin. Domatesler ezilip erimeden çıkarın.

Afiyet Olsun