



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ENGİNDAR DOLMASI

Oktay Usta

4 Adet enginar
12 Adet taze kültür ya da kestane mantarı
1 Adet domates
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Diş sarımsak
1 Adet patlıcan
1 Adet kırmızı biber
1 Adet dolma biber
Orkide Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kekik
Su
Yarım limon suyu

YAPILIŞI

Enginarları birtencerenin içine koyuyoruz. Üzerine enginarların üstüne çıkacak kadar su ilave ediyoruz. Tuz, şeker bir iki damla limon suyu ilave edip enginarları pişmeye bırakıyoruz. Pişen enginarları soğutuyoruz. Diğer tarafta mantarları doğruyoruz. Tavanın içine Orkide zeytinyağı koyuyoruz. Üzerine mantarları ilave ediyoruz biraz kavrulunca soğanı, sarımsağı ilave ediyoruz. Bir süre daha kavuruyoruz. Sonra kabuğu soyulmuş küp doğranmış domatesleri ilave ediyoruz. Tuz, karabiber, kekik ilave edip ocağın altını kapatıyoruz. Enginarları fırın kabının içine alıyoruz. Enginarların içlerini mantarlı harçla dolduruyoruz.

