



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI JAMBON KÜLAHI

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):

12 Jambon dilimi,  
50 gram domalan,  
100 gram rendelenmiş gravyer peyniri,  
10 gram tereyağı,  
150 gram lor peyniri.

Yapımı : Jambon dilimleri yuvarlak değilse bunları birer daire biçiminde kesmeli. Her yuvarlağı bir külah biçimine getirmeli, uçlarını da tereyağıyla yapıştırmalı. Domalanları havanda ezdikten sonra lor peyniriyle birlikte ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli.

Domalanı, lor peynirini, kıyılmış jambonu ve rendelenmiş gravyer peynirini bir kâseye koyup tahta kaşıkla dövercesine karıştırmalı. Karışımı bir macun durumuna getirmeli. Bu macunla jambon külahlarını doldurmalı ve külahları servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tabağı servis vaktine kadar buz dolabında tutmalı. İsteyenler bu külahların ortasına bir-iki sap maydanoz, külahların üstüne de zeytinyağına yatırılmış yeşil veya siyah zeytin (çekirdeksiz olarak) oturtabilirler.

---