



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI KABAK DOLMASI

4 adet kabak  
1/2 kilo mantar  
2 orba kaşığı un  
1 su bardaęı süt  
2 orba kaşığı tereyağı  
2 dilim limon  
Tuz  
Karabiber

Kabakları yıkayıp kabuklarını soymadan ikiye bölün, bir çorba kaşığı tereyağı ve bir su bardağı suyla pişirin. Kabakların iini karnıyarık gibi oyun. Mantarları dilimleyip limon dilimleriyle birlikte bir çorba kaşığı suda, harlı ateşte üç dakika pişirin. Bir tencerede unu yağda kavurun, üzerine sütü ekleyin. İndirmeye yakın mantarları ilave edin. Bu karışımı kabakların içine doldurun.