



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES DOLMASI

2 adet patates

KIZARTMAK İÇİN:

sıvıyağ

8 adet mantar

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 adet havuç

1 adet kabak

3-4 adet taze fasulye

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

2 çorba kaşığı kaşar peyniri

DOMATES SOS İÇİN:

1 adet domates

1 diş sarımsak

Tuz, karabiber

Patatesleri soyup, içlerini oyalım. Yağda kızartalım. Mantarları dilimleyerek küp doğranmış soğan ve sarımsakla birlikte soteleyelim. Tuz, kara biber ekleyip karıştıralım. Bu karışımı patateslerin içine dolduralım. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, peynir eriyene kadar bekletelim. Bu arada kabak, havuç ve fasulyeleri boylamasına doğrayalım. Tereyağını bir tavada eritip sebzeleri soteleyelim. Sebzeleri servis tabağının ortasına yayalım. Patatesleri dilimleyip sebzelerin üzerine oturtalım. Domates sos için domatesleri rendeleyelim. Rendelenmiş sarımsak, tuz ve kara biberle kaynatalım. Servis tabağının kenarına domates sosu gezdirip, servis yapın.