



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SOĞAN DOLMASI

4 adet büyük boy soğan
1.5 su bardağı su
1 kaşık zeytinyağı
300 gr. kıyma
1 adet kereviz
3 adet mantar
1 çorba kaşığı ceviz içi
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup üst kısımlarını kesin. Tencerede soğanları 10 dakika haşlayıp süzün. Soğanların içini oyup çıkarın. Kıymayı zeytinyağında kavurun. Üzerine küp küp doğranmış kereviz ve mantarları ilave edip kavurun. Ocaktan alıp ceviz içi, tuz ve karabiberi katıp karıştırın. İç malzemeyi soğanlara pay ederek doldurun. Dolmaları tepsiye dizip fırında 35 dakika pişirin.

