



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU MANTAR DOLMASI

10 adet mantar
200 gram lor peyniri
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
5 dal maydanoz
10 dal dereotu
1 çorba kaşığı çörekotu
1 yumurta

Mantarları temizleyip kurulayın. Fırın tepsisine içlerini alıp dizin. Peyniri, sarımsağı, çörekotu, kıyılmış yeşillikleri, tereyağını ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp mantarların içlerine doldurun. Fırında 200 derecede 10 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp servis tabağına aktarın et yemeklerinin yanında ikram edin.